IH クッキングヒーター 家庭用

取扱説明書

業務用として使用しないでください。

形名

ケイ エイチ　ビー　シー　エス　ケイ エイチ　ビー　シー

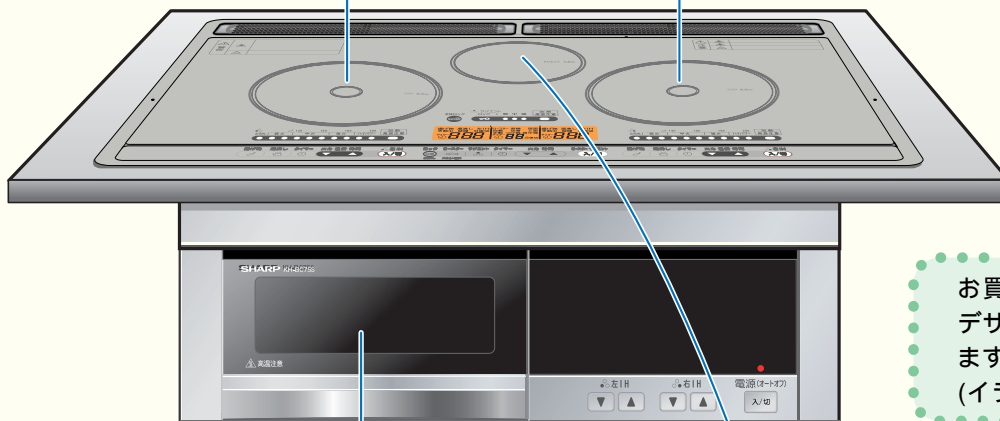
KH-BC75S / KH-BC75
KH-BC60S / KH-BC60

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
この取扱説明書は、保証書とともに、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

特　長

［　　　］内の数字は、主な説明のあるページを示しています。

左 右 IHヒーター(3,000W)

3,000Wの高火力で素早く調理。
- **揚げ物機能**　：油温度調節機能で、油の温度を一定に保ちます。
- **湯沸し機能**　：高火力でお湯を沸し、沸騰後、火力を落とします。
- **タイマー機能**：設定した時間で加熱を終了します。(設定時間：1分〜9時間50分まで)
　※「湯沸し」の沸騰までの間と、「揚げ物」では使えません。

※お買いあげの機種によっては、デザインが異なる場合がありますが、使いかたは同じです。(イラストはKH-BC75Sで説明)

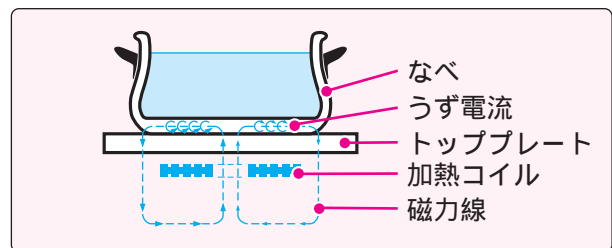
ロースター(1,700W)

- **自動調理**　：「姿焼」・「切身」・「つけ焼」からメニューを選ぶと、自動で火力と時間を調整します。
- **手動調理**　：「両面」・「上面」が選択できます。
- **タイマー機能**：手動調理のとき、設定した焼き時間で加熱を終了します。(設定時間：1分〜30分)

ラジエントヒーター(1,250W)

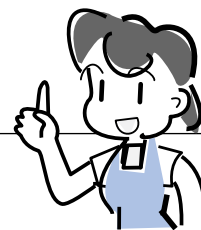
ヒーター自体が赤熱するので、IHヒーターで使えないなべが使えます。
- **タイマー機能**：設定した時間で、加熱を終了します。(設定時間：1分〜60分まで)

「IH」(電磁誘導加熱)とは

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流となべ底の電気抵抗によって、なべ底自体が発熱します。

安全機能 (詳細は、14ページ)

- ロック機能(全体、ラジエント)
- 感震自動停止機能
- 切り忘れ防止機能
- トッププレートの高温注意表示機能
- 温度過昇防止機能
- なべなし自動停止機能
- 空焚き検知機能
- 回路保護機能
- 小物検知機能
- オートオフ機能 9ページ

もくじ

取扱説明編

安全使用に関する重要な内容です。最初にお読みください。

ご使用の前に

使いかた

お手入れ

困ったとき

安全上のご注意

この取扱説明書および商品には、安全にお使いいただくために、いろいろな表示をしています。
その表示を無視して、誤った取り扱いをすることによって生じる内容を、次のように区分しています。
内容をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

 警告　人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

 注意　人がけがをしたり財産に損害を受けるおそれがある内容を示しています。

お守りしていただく内容の種類を、次の図記号で区分し説明しています。

図記号の意味

禁止
接触禁止
分解禁止
水ぬれ禁止

してはいけないことを表しています。

必ず実施
アース線接続

しなければならないことを表しています。

警　告

アース線接続

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電するおそれがあります。

- アース取り付けは、お買いあげの販売店または最寄りの電気工事店にご相談ください。

禁止

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

感電・やけど・けがをするおそれがあります。

禁止

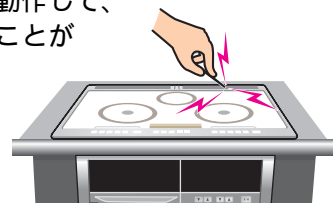
可燃物を近付けない

火災のおそれがあります。

- 新聞・雑誌・ふきんなど、燃えやすいものをトッププレート、吸・排気口カバーの上やそばに絶対に置かないでください。

禁止

吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

禁止

ラジエントヒーターの上に物を置かない

火災の原因になります。

接触禁止

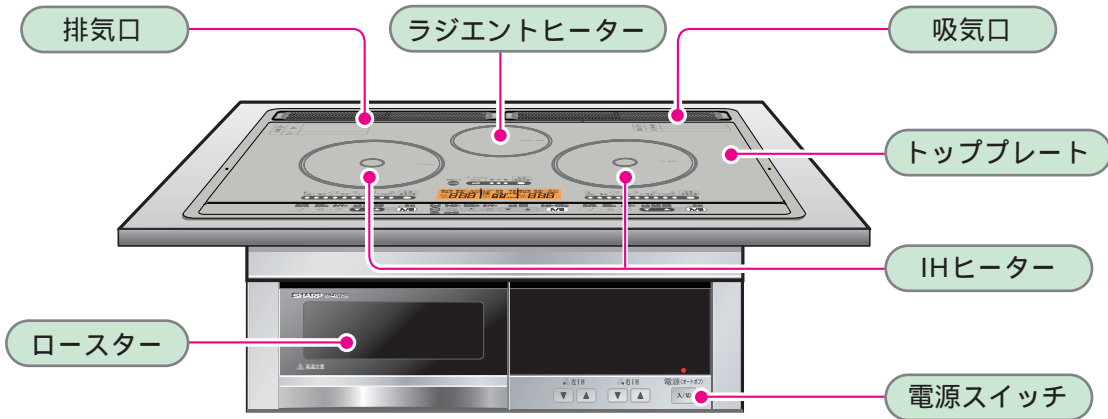
ラジエントヒーターを使用中や使用後しばらくは、トッププレートが高温になっていますので手を触れない

やけどをすることがあります。

水ぬれ禁止

本体に水をかけない

ショート・感電・故障の原因になります。

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。

●ひび割れが生じた場合は、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁止

トッププレートの上にのせて使う調理器具(なべ、やかん、フライパンなど)以外のもの(カセットコンロ、ボンベなど)はのせない

誤ってスイッチが入った時加熱され、火災・爆発・やけどなどの原因になります。

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。

●故障したときは、電源スイッチとブレーカーを「切」にして使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

※修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご相談ください。

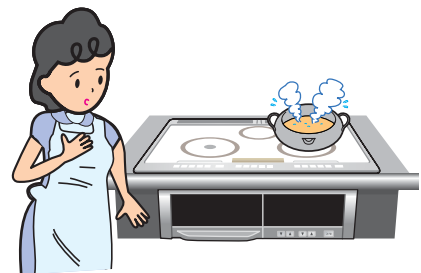
禁止

炒め物、焼き物をするときは・・・

●そばを離れない。
●加熱しすぎない。
(予熱の火力は弱めにする。少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

必ず実施

揚げ物をするときは、次の事項を守る

火災のおそれがあります。
●必ず、揚げ物キーを使う。
●そばを離れない。
●付属の天ぷらなべを使う。
●500g(約0.56L)未満の油では調理しない。
※なべ底が変形していたら使用しない。

必ず実施

使用後は、電源スイッチの「切」を確認する(電源ランプが消灯)

火災のおそれがあります。

安全上のご注意

⚠ 注 意

使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので手を触れない

やけどをすることがあります。

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない

やけどをすることがあります。

吸気口・排気口をふさがない

本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因になります。

火気を近付けない

本体の変形・溶損により絶縁が劣化し、感電・漏電の原因になります。

なべを不安定な状態で使用しない

トッププレートの縁に乗り上げた状態で使用すると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。

ラジエントヒーターの上で直接調理しない

発火や異常動作の原因になります。

水のかかる所では使用しない

感電や漏電の原因になります。

本体の前に物を置かない

火災のおそれがあります。

調理以外の目的で使用しない

火災・やけどの原因になります。

なべの下に紙などを敷かない

なべの熱で、紙がこげたりします。

空焚きや過熱をしない

やけどの調理物の発火、なべの破損の原因になります。

●フライパンの予熱などは、長くしないでください。

味噌汁やカレーなど沈澱したり粘性のある調理物を加熱するときは、かきまぜながらおこなう

突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどや機器故障の原因になります。

お手入れは、冷めてからおこなう

高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたっては医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

長期間使用されないときは、専用回路のブレーカーを「切」にする

電源コードの絶縁劣化による、感電・漏電・火災の原因になります。

■ IH クッキングヒーターを安全にお使いいただくために

- **揚げ物をしているときに、他のヒーターでお湯を沸すときは、ご注意ください。**
  飛び散った湯が油の中に入ると、油が飛び散り、やけどの原因になります。
- **「湯沸し」キーを使って、水以外(だし汁やスープ、ミルク、お茶パックなど)を沸さない。**
  沸きあがるときに、噴き出して、やけどをすることがあります。

● 揚げ物調理

禁止

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置がはたらかず、異常加熱し、火災の原因になります。

必ず実施

油煙が多く出たら、電源を切る

油が高温になっています。
続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

必ず実施

揚げ物調理中は、飛び散る油に気をつける

油が飛び散って、やけどの原因になります。

● ロースター調理

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、ロースター扉、排気口付近など高温部に触れない

やけどをすることがあります。

禁止

使用中は、本体から離れない

調理物が発火するおそれがあります。
● 本体から離れるときは、必ずロースターを「切」にしてください。

禁止

必要以上に加熱しない

過熱により調理物が発火することがあります。

必ず実施

必ず、受け皿を使う

火災の原因になります。
● 受け皿には、必ず水を入れてください。

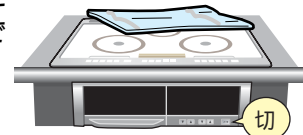
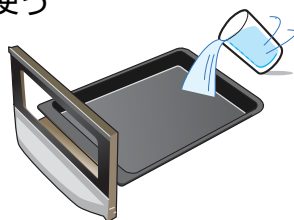
必ず実施

使用後は、必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火のおそれがあります。

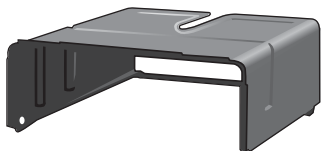
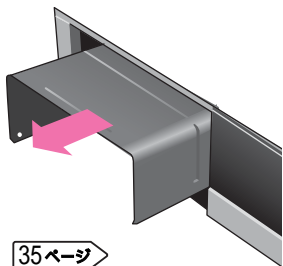
必ず実施

ロースター使用中、調理物が発煙・発火した場合は、必ず電源を切り、次の手順で消火する

(1) 電源スイッチを切る。
(2) 吸気口、排気口全体をぬれたタオルでふさぐ。
(このとき、ロースター扉の周囲から煙が出ます)
(3) ブレーカーを切る。
● 炎が消えるまで、ロースター扉を引き出さないでください。
(空気が入り、炎が大きくなります)
● ロースター扉に水をかけないでください。
(ガラス窓が割れます)

本体を踏み台にしたり、重い物をのせたりしない

トッププレートが割れたり、けがや故障の原因となります。

各部のなまえ

吸・排気口カバー
取りはずして洗うことができます。
お手入れ後は、必ず取り付けてください。
お手入れ 32～33 ページ
プレートワク
凸マーク(◯ 4カ所)
目の不自由な方のための
なべを中央に置く目安で
す。
左 IHヒーター
18～23 ページ
ロースター
26～29 ページ
オイルガード
ロースター庫内にあります。
汚れがひどいときは、取りはずして
洗うことができます。
お手入れ後は、必ず取り付けてくだ
さい。
お手入れ 35ページ
受け皿
取っ手
ロースター扉
焼き網

ラジエントヒーター 24～25 ページ

天面操作部 10～11 ページ

トッププレート

右 IHヒーター 18～23 ページ

前面操作部

電源ランプ

電源(オートオフ) 入/切　点灯：電源「入」

電源(オートオフ) 入/切　消灯：電源「切」

電源スイッチ

電源(オートオフ) 入/切　押して「入」「切」を切り換えます。
※「ピッ」または「ピーッ」と電子音が鳴るまで、確実に押してください。

天面操作部の調節キーと使いかたは同じです。

右 IH/調節キー

右IH

調節キーについて 11ページ

左 IH/調節キー

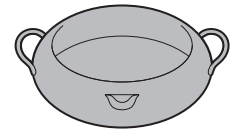
左IH

調節キーについて 10ページ

オートオフ機能 (自動「切」機能)

- **電源オートオフ**
  電源「入」の状態から10分間、次のキー操作をせずに放置しておくと、自動的に電源が切れます。
- **ヒーターオートオフ**
  各ヒーターを「入」にしてから1分間、次のキー操作をせずに放置しておくと、自動的に「入」が取り消されます。

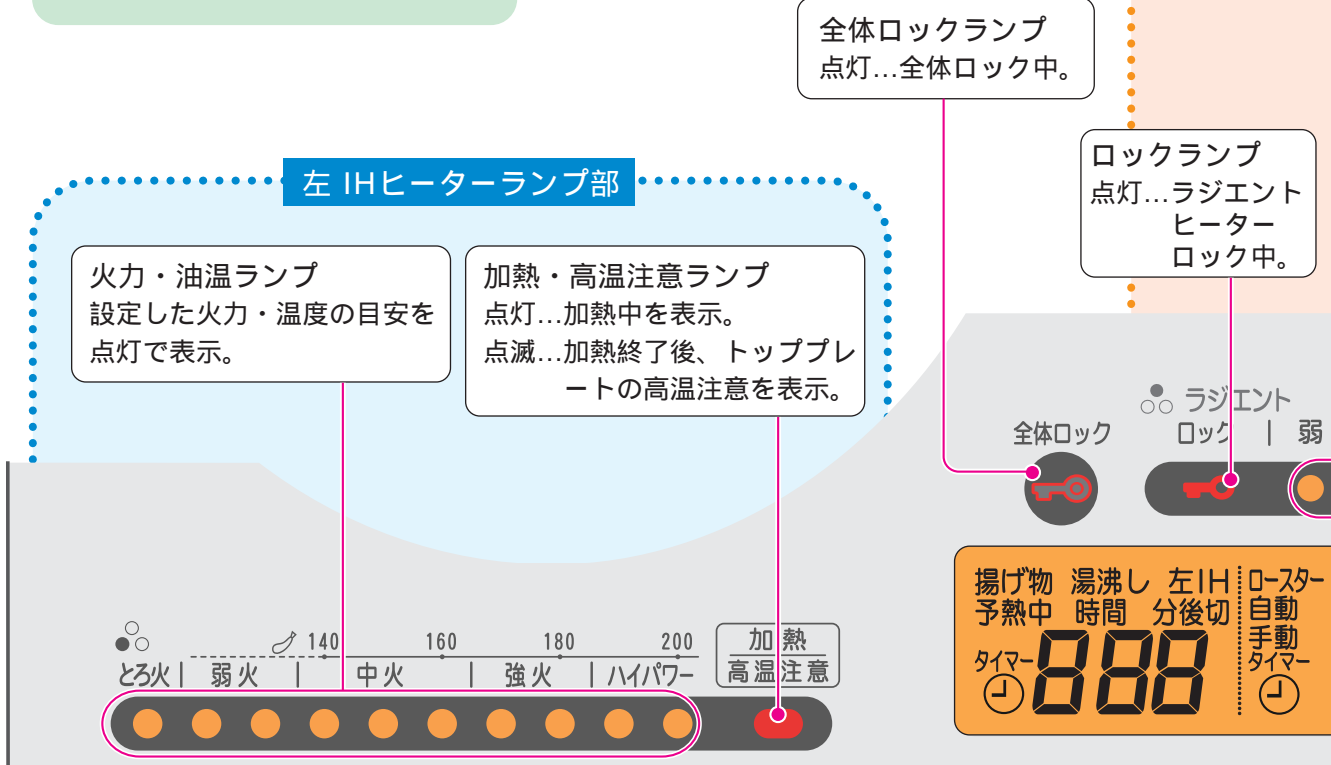
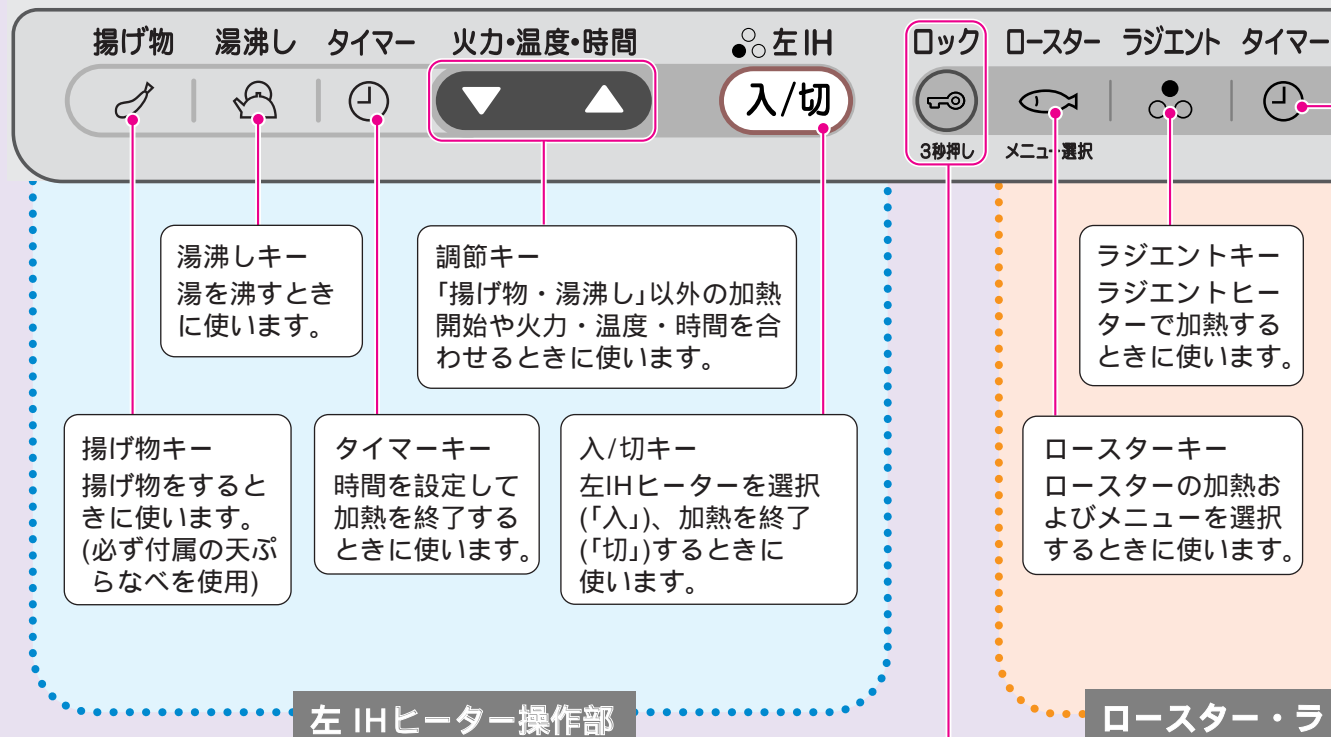
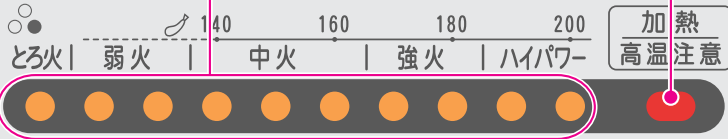
付属品

天ぷらなべ

揚げ物専用

- なべの表面には、塗装を施しています。(食品衛生法に適合)
- ご使用にともない、色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。

お願い

- **最初にご使用になるときは、**
  食器用中性洗剤をつけて、柔らかいスポンジで十分に洗い、乾いた布などで水気をよく拭き取ってからご使用ください。お手入れ 33ページ
- 他の熱源(ガスなど)にかけないでください。
- 他の調理(炒め物、煮物など)に使わないでください。
  なべの損傷などの原因になります。

天面操作部と表示部の説明

ラジエントヒーターランプ部
火力ランプ
設定した火力を点灯で表示。
加熱・高温注意ランプ
点灯…加熱中を表示。
点滅…トッププレートの高温注意を表示。
中
強
加熱
高温注意
姿焼
切身
つけ焼
両面
上面
弱中強
揚げ物
予熱中
湯沸し
時間
右IH
分後切
88
分後切
タイマー
888
右 IHヒーターランプ部
火力・油温ランプ
設定した火力、油温(揚げ物)を点灯で表示。
加熱・高温注意ランプ
点灯…加熱中を表示。
点滅…トッププレートの高温注意を表示。
140
160
180
200
とろ火
弱火
中火
強火
ハイパワー
加熱
高温注意
火力・時間
ロースター・ラジエント
入/切
揚げ物
湯沸し
タイマー
火力・温度・時間
右IH
入/切
調節キー
火力や時間(タイマー)を合わせるときに使います。
タイマーキー
時間を設定して加熱を終了するときに使います。
入/切キー
ロースター・ラジエントヒーターのヒーターを選択(「入」)、加熱を終了(「切」)するときに使います。
ジエントヒーター操作部
湯沸しキー
湯を沸すときに使います。
調節キー
「揚げ物・湯沸し」以外の加熱開始や火力・油温・時間を合わせるときに使います。
揚げ物キー
揚げ物をするときに使います。(必ず付属の天ぷらなべを使用)
タイマーキー
時間を設定して加熱を終了するときに使います。
入/切キー
右IHヒーターを選択(「入」)、加熱を終了(「切」)するときに使います。
右 IHヒーター操作部

設定火力について

左右 IHヒーター

火力表示	火力ランプ	火力
10	●●●●●●●●●●	3,000W
9	●●●●●●●●●○	2,500W
8	●●●●●●●●○○	2,000W
7	●●●●●●●○○○	1,600W
6	●●●●●●○○○○	1,300W
5	●●●●●○○○○○	1,000W
4	●●●●○○○○○○	700W
3	●●●○○○○○○○	400W
2	●●○○○○○○○○	220W 相当
1	●○○○○○○○○○	110W 相当

● 火力設定「10」か「9」で最大約7分連続で使用した場合、火力設定は自動的に「8」に低下します。

● 相当とは、ヒーターの入・切による平均電力です。
● 火力は、消費電力で表しています。

ラジエントヒーター

火力の目安	火力ランプ(弱 中 強)	火力
強	●●●	1,250W
中	●●○	800W 相当
弱	●○○	350W 相当

● ヒーターの入・切により火力調節をおこないます。
●「強」の場合でも、温度を制御しているため入・切する場合があります。

ロースター(手動)

火力表示	火力	火力表示	火力
両面 強	1,700W	上面 強	850W
両面 中	1,400W 相当	上面 中	750W 相当
両面 弱	1,080W 相当	上面 弱	650W 相当

● ヒーターの入・切により火力調節をおこないます。
●「強」の場合でも、温度を制御しているため入・切する場合があります。
● 自動調理の場合、メニューにより火力は異なります。

使用前のご注意

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない

磁力線により、本製品が故障する原因になります。

●使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近付けない

- ラジオ、テレビなど
(受信障害の原因になります)
- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど(記録が消えることがあります)

●なべ底やトッププレートに、水や油がついたままで使用しない

なべが動いたり、回転することがあります。
なべ底やトッププレートは、よく拭いてからお使いください。

●キャビネット(本体下側)に、調味料・食品などを置かない

排熱により、調味料・食品などが変質することがあります。

ヒーターの同時使用について

● 総消費電力が5,800Wを超えないように、左右 IHヒーターの火力が制御されます。

複数のヒーターを使用する場合、総消費電力が5,800Wを超えないようにするために制御がはたらきます。
この場合、先に設定したヒーターが優先され、次に設定するIHヒーターの最大火力が制限されます。
IHヒーターを高火力で使用したい場合は、もう一方のIHヒーターの火力を下げるか、他のヒーターを使わないでください。

■ 設定火力と最大火力の組み合わせ

先に設定したIHヒーターの火力	ラジエント	ロースター	後で設定するIHヒーターの最大火力
10	×	×	9
10	使用中	×	6
9	使用中	×	7
8	使用中	×	8
7	使用中	×	9
10	×	使用中	5
9	×	使用中	6
8	×	使用中	8
7	×	使用中	8
6	×	使用中	9

例

ラジエントヒーターを**使用**し、**左 IHヒーター**を**「9」**で使用している場合は、**右 IHヒーター**の**最大火力は「7」**になります。
(「8」以上は設定できません)

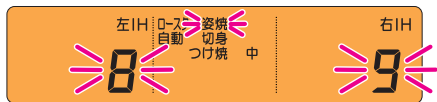
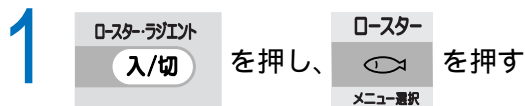
■左右 IHヒーターを使用中、ラジエントヒーターかロースターを使う場合

左右 IHヒーターを、上記の組み合わせよりも大きい火力で使用していると、加熱を受け付けません。
IHヒーターの火力を下げてから、ご使用ください。

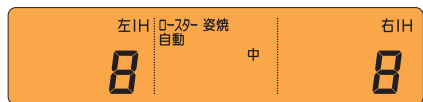
例 **左 IHヒーターで火力「8」、右 IHヒーターで火力「9」を使用中に、ロースターを使おうとしたとき**

1 ロースター・ラジエント 入/切 **を押し、**

を押す

左IH ロースター 自動 姿焼 切身 つけ焼 中 右IH
8 9

IHヒーターの火力表示(数字)が点滅します。

2 **右 IHヒーターの** **を押し、火力「8」に下げる**

左IH ロースター 自動 姿焼 中 右IH
8 8

ロースターの加熱が始まります

ご注意

● IHヒーターの火力を下げると、自動的にロースターの加熱が開始されます。
ロースターのメニューを設定してから、IHヒーターの火力を下げてください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐに拭き取る

ジャム、レモン汁、梅などを使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色することがあります。

●プレートワクをなべ底でこすったり、プレートワクに熱いなべを置かない

ステンレスの傷付き、変色の原因になります。

安全機能

すべてのヒーターに対応

■ 全体ロック機能

すべてのヒーターが使えなくなります。

■ 感震自動停止機能

強い振動を感知すると、安全のためすべての動作が自動的に停止します。

■ 切り忘れ防止機能

一定時間で自動加熱停止（左右IHヒーター・ラジエント：45分、ロースター：30分）

切り忘れても、**最後の操作から一定時間を過ぎると、**自動的に加熱が停止します。
タイマー使用時は、この機能ははたらきません。

左右 IHヒーター・ラジエントヒーターに対応

■トッププレートの高温注意表示機能

加熱を終了してもトッププレートが熱い間は、ランプが点滅してお知らせします。

左右 IHヒーター・ロースターに対応

■ 温度過昇防止機能

なべ底・ロースター庫内の異常高温を検知

左右 IHヒーターは、調理中になべ底の温度が異常に上がると、自動的に加熱しなくなります。ロースターは庫内温度が異常に上がると、自動的に加熱しなくなります。

左右 IHヒーターに対応

■ なべなし自動停止機能

なべを置かなかったり、加熱中になべをはずすと、加熱を中断し、表示が点滅します。
約30秒後に音が鳴り、約１分後に電源を入れた状態にもどります。

■ 空焚き検知機能

誤ってなべを空焚きしたとき、自動的に加熱しなくなります。

■ 回路保護機能

吸気口・排気口がふさがっていたりして、内部温度が異常に高温になったとき、自動的に加熱しなくなります。

■ 小物検知機能

トッププレートにナイフやフォークなどの小物を置いたり、直径8cm以下のなべを置いても発熱しません。

ラジエントヒーターに対応

■ ラジエントロック機能

ラジエントヒーターが使えなくなります。ご使用にならない場合に、誤って加熱をしてしまうのを防止する機能です。

ロックのしかた

ヒーターの使用中は設定することができません。

全体ロック

設定方法

1
電源(オートオフ) 入/切 を押し、電源を入れる

2
をピッと鳴るまで3秒間押す

点滅から点灯

すべてのヒーターが使えなくなります。

3
電源(オートオフ) 入/切 を押し、電源を切る

ロックは、電源スイッチを切っても有効です。

解除方法

上記、設定方法と同じ操作をおこなう。
操作「2」のとき、全体ロックランプが消灯します。

ラジエントロック

設定方法

1
電源(オートオフ) 入/切 を押し、電源を入れる

2
と ラジエント をピッと鳴るまで同時に3秒間押す

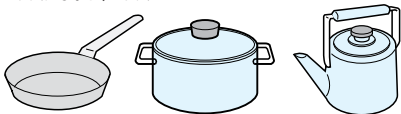
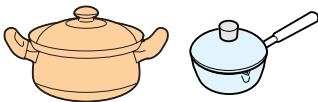
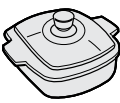
点滅から点灯

ラジエントヒーターが使えなくなります。

3
電源(オートオフ) 入/切 を押し、電源を切る

ロックは、電源スイッチを切っても有効です。

解除方法

上記、設定方法と同じ操作をおこなう。
操作「2」のとき、ラジエントロックランプが消灯します。

使えるなべ・使えないなべ

IHヒーターは、材質やなべの底の形状によって、使えるなべと使えないなべがあります。
下記内容を参考に、正しく、安全にお使いください。市販のなべをお買い求めになるときは、財団法人製品安全協会の S IH S CH-IH マークのある200V用のなべをおすすめします。

なべの材質

なべの種類			左右 IHヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー			○	○
ステンレス	一層なべ	●18-0 (磁石がよく付くもの)	○	○
		●18-8 ●18-10	△ ●なべ底の厚さが0.8mm以上のものは、火力が弱くなったり使えない場合があります。	○
	多層なべ	●底が18-0のもの	△ ●多層の間が鉄の場合は、空焚き検知機能や回路保護機能が動作しないことがありますので、空焚きや食材が少ない状態で使わないでください。 ●多層の間がアルミの場合は、使えない場合があります。	○
陶磁器（土なべなど）			× ●「IHで使える」と表示しているなべでも形状によっては、本製品が故障することがありますので、使わないでください。	○ ●土なべの底に脚があるものは加熱できません。 ●土なべの底がすれるとトッププレートを傷付けることがあります。
銅、アルミ			× ●加熱できません。	○
耐熱ガラス			× ●加熱できません。	△ ●超耐熱ガラス製なべ以外は使えません。 (割れることがあります)

なべの形状

	左右 IHヒーター	ラジエントヒーター
底が平らなものでトッププレートに密着するもの 直径12～26cm	○ ●底の直径12～26cm。	○ ●厚手のもの ●底の直径12～18cm
●底に3mm以上のそりや脚(凹凸)があるもの ●底の丸いもの (中華なべなど) 約3mm以上	× ●加熱できません。	× ●加熱できません。 ●魚焼き器や網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付きますので使用しないでください。

ご注意

ホーロー加工品について

- 空焼きにしたり、焦げ付かせたりしない。
  底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
  (底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)

お知らせ

- 底が薄いもの(0.6mm以下)は、底が変形することがありますので、低めの火力でご使用ください。
- 底が薄いものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

使えるなべの見分けかた

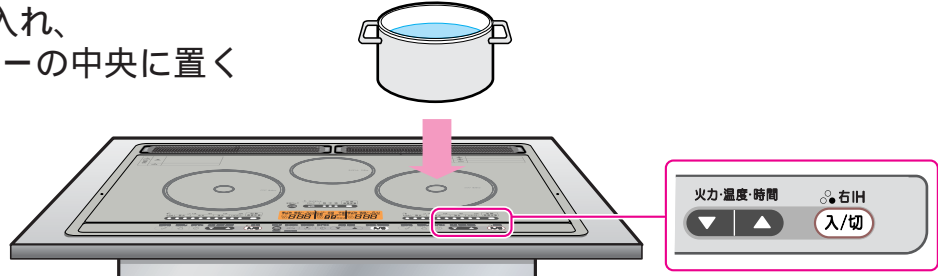
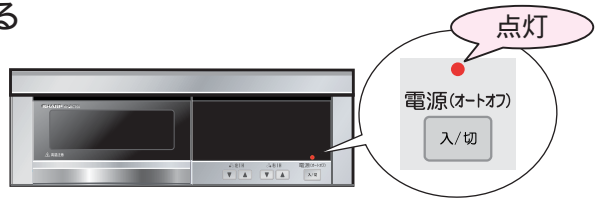
お手持ちのなべが、確認できます。

■ **右 IHヒーターで説明しています。**(左右 IHヒーターのどちらにのせても、見分けられます)

1

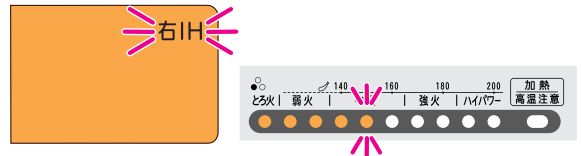
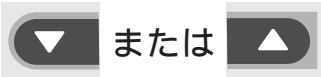
なべに水を入れ、右 IHヒーターの中央に置く

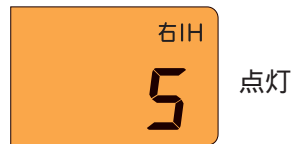
2

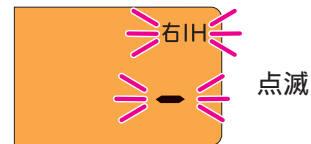
電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を入れる**

次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。

表示部のバックライトが点灯。

3

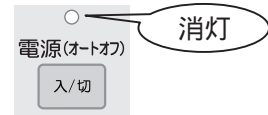
を押す

次の操作を１分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。

4

 または **を押す**

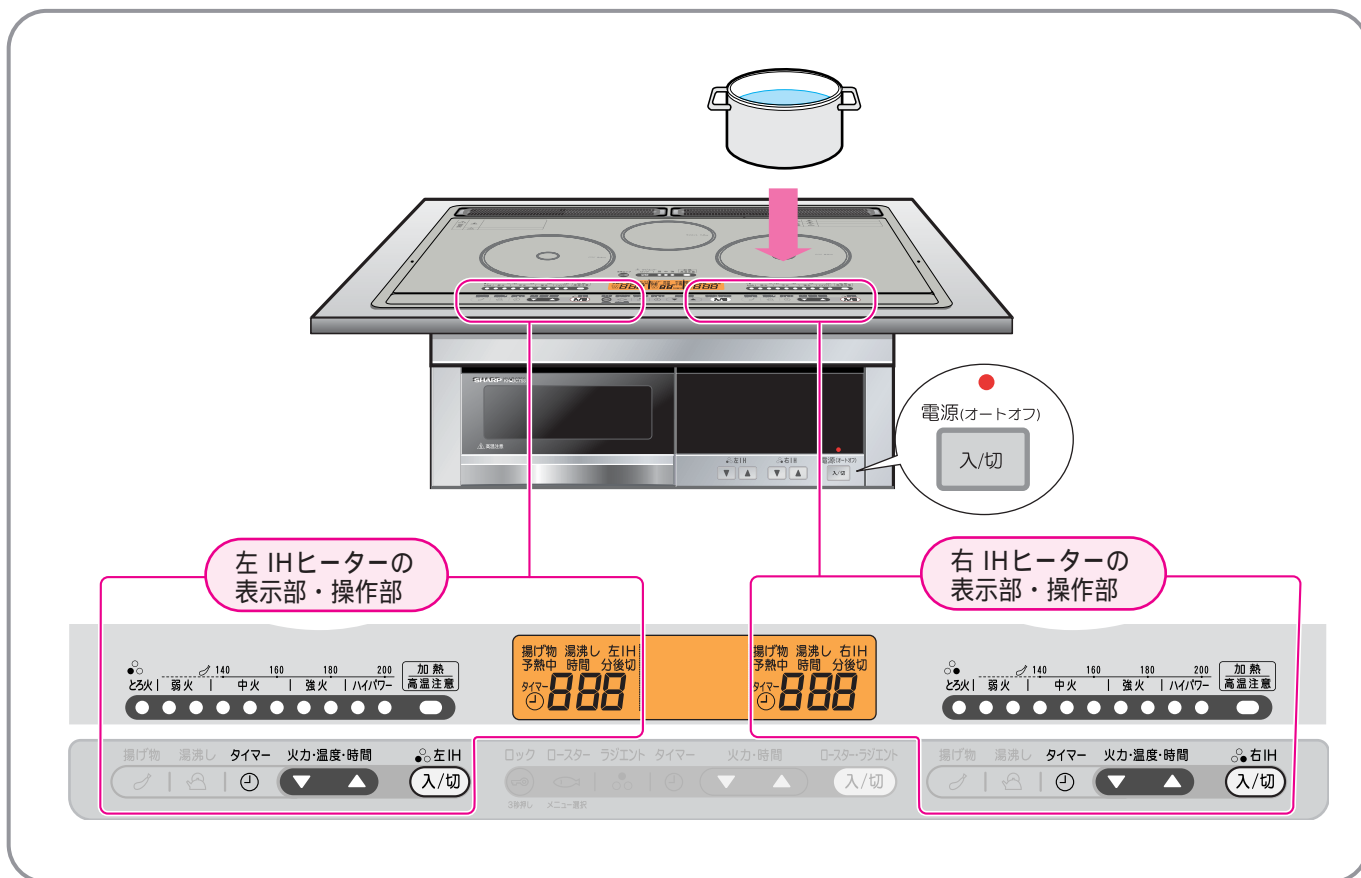
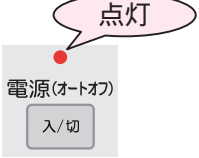
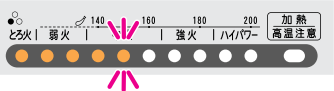
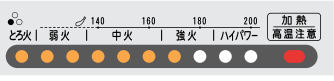
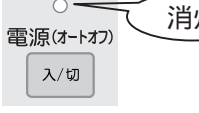
使えるなべの場合

火力「5」で加熱が始まります。確認後すぐに「入/切」キーを押して、加熱を停止してください。
(そのまま放置すると、なべが熱くなります)

使えないなべの場合

なべなし自動停止機能がはたらきます。約30秒後に「ピーピー」と音が鳴り、約1分後に表示が消えます。

5

を押し、電源を切る

表示部のバックライトが消灯。

IHヒーターで調理する

準備　なべに材料を入れ、ヒーターの中央に置く。

お願い

- 煮込み調理などで長時間加熱するときは、吹きこぼれや焦げ付きにご注意ください。
- みそ汁やカレーのルーなど(底に沈殿しやすいとろみのあるもの)を温めなおすときは、弱火またはとろ火でかき混ぜながらおこなってください。なべ底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると、沈殿物が突然噴き上がったり、なべが跳ね上がることがあり、やけどのおそれがあります。
- 炒め物など少量の油を入れて予熱する場合は、火力を弱めにして、加熱し過ぎないように注意してください。油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- なべ底の薄いもの、なべ底がそっているフライパンやなべは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

お知らせ

- IHヒーターは立ち上がりが早いので、材料の準備、調理の段取りを整えてから、予熱を始めましょう。
- ヒーターを切り忘れた場合は、切り忘れ防止機能がはたらき、操作後約45分経過すると自動的に加熱を停止します。タイマー使用中は、切り忘れ防止機能がはたらきません。煮込み料理など長時間加熱するときは、タイマーをご使用ください。30～31 ページ

■ 右 IHヒーターで説明しています。

電源を入れる

1 **を押し、電源を入れる**

次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。

表示部のバックライトが点灯。

ヒーター選択

2 **を押す**

次の操作を1分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。

加熱開始

3 **または** **を押す**

火力「5」で加熱を始めます。

火力を変更する場合

 を押すごとに、表示・ランプが変わります

弱く　強く

押し続けると早送りができます。

(例)火力「7」に変更した場合。

タイマーを使う場合

詳しい使いかたについては、30〜31 ページ をご覧ください。

 を押し、 **を押して時間を設定する**

時間が点滅から点灯に変わると、タイマーが開始します。

(例)10分に設定した場合。

タイマーが終了すると音が鳴り、自動的に加熱が停止します。

加熱終了

4 **調理が終わったら、**

 を押す

電源を切る

5 **を押し、電源を切る**

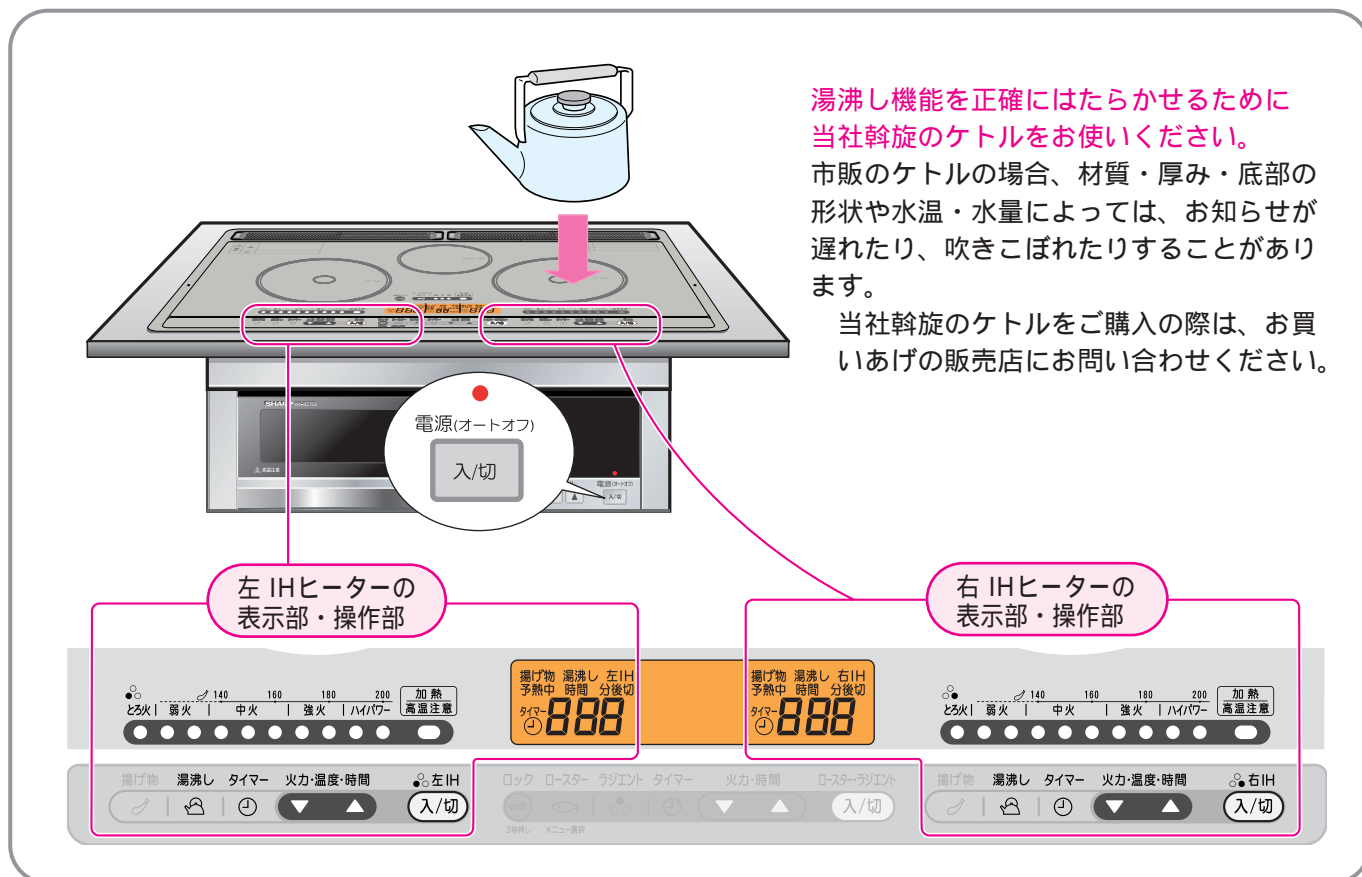
電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。

表示部のバックライトが消灯。

お湯を沸す《左右 IHヒーター》

「湯沸し」キーを使うと、沸騰後自動で火力を落として保温します。
「湯沸し」キー使用時の適正水量は、1～2Lです。

準備　**底の平らな、やかん、またはなべに水を入れ、ヒーターの中央に置く。**

●湯沸し機能を正確にはたらかせるために当社斡旋のケトルをお使いください。
市販のケトルの場合、材質・厚み・底部の形状や水温・水量によっては、お知らせが遅れたり、吹きこぼれたりすることがあります。
※当社斡旋のケトルをご購入の際は、お買いあげの販売店にお問い合わせください。

お願い

- 「湯沸し」で、焼き物・炒め物はしないでください。
  「湯沸し」で予熱すると火力が強すぎて、なべなどが変形することがあります。
- 水量は必ず、1～2Lの範囲内で沸してください。(容器の適量範囲をお守りください)
  水量が多いとふきこぼれたり、少ないと水がなくなり、空焚きになることがあります。
- 水以外(だし汁やスープ、ミルク、お茶パックなど)を沸さないでください。
- 常温の水を使用してください。また沸騰するまでは、ふたの開け・閉めや、水や湯の追加をしないでください。温度センサーがはたらかず、ふきこぼれたり沸騰前に保温状態になることがあります。

お知らせ

- 調理中などでトッププレートが熱い場合は、温度センサーが正しくはたらかなくなるため、「湯沸し」キーを使わず、18～19 ページの方法で加熱をおこなってください。
- 保温したまま放置した場合、約45分後に加熱が停止します。

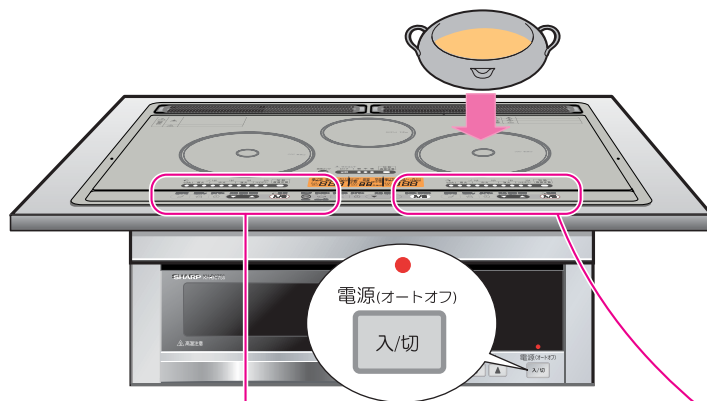
■ 右 IHヒーターで説明しています。

電源を入れる	**1** 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を入れる** **次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。** 表示部のバックライトが点灯。
ヒーター選択	**2** **を押す** **次の操作を1分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。**
加熱開始	**3** **を押す** 火力「8」で加熱を始めます。 **火力を変更する場合** **「湯沸し」を押してから30秒以内におこないます。** **押すごとに、表示・ランプが変わります** 弱く　強く　火力調節の範囲は「8」～「10」。 火力は沸騰に近付くにつれ、自動的に下がりますが、火力表示・ランプは変わりません。
沸騰 保温	沸騰したら、報知音(ピッピッピッピッピッ)が鳴り、自動的に火力が「3」に下がり、保温状態になります。 **なべの材質・厚み・底部の形状や水温・水量によっては、ふきこぼれたり、沸騰前に保温状態になることがあります。沸騰前に保温状態になった場合は、火力調節キーで火力を上げてください。**
加熱終了	**4** **湯沸しが終わったら、** **を押す**
電源を切る	**5** 電源(オートオフ) **を押し、電源を切る** 電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。 表示部のバックライトが消灯。

揚げ物をする《左右 IHヒーター》

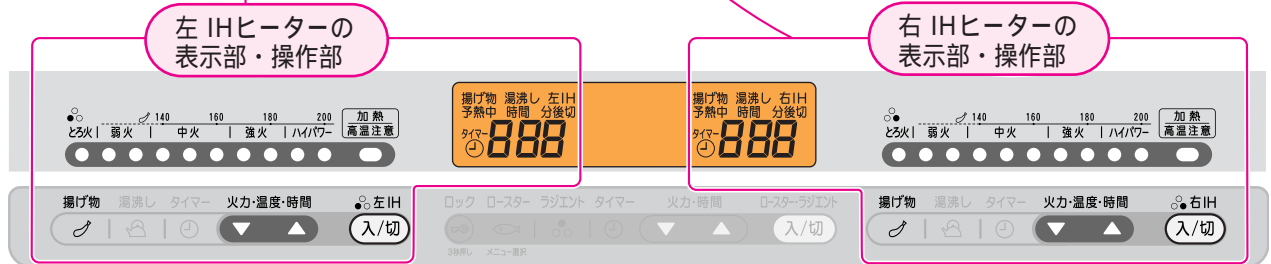
準備

付属の天ぷらなべに800gの油を入れ、ヒーターの中央に置く。

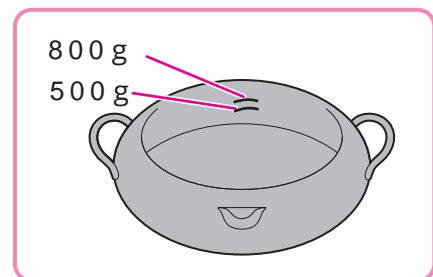
揚げ物をしているときに、他のヒーターでお湯を沸すときは、ご注意ください。
飛び散った湯が油の中に入ると、油が飛び散り、やけどの原因になります。

●必ず、付属の天ぷらなべで調理してください。

●油の量は800g(約0.9L)が基本です。
安全のために500g(約0.56L)未満の油では調理しないでください。

油の量が少な過ぎると・・・

- 油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。
- 正しい温度調節ができないので、うまく調理できません。

■温度調節とランプ表示について

設定温度	表示ランプ
200	●●●●●●●●●●
190	●●●●●●●●●○
180	●●●●●●●●○○
170	●●●●●●●○○○
160	●●●●●●○○○○
150	●●●●●○○○○○
140	●●●●○○○○○○

■油量の目安

お願い

●次のような使いかたは、しないでください。

- なべ底がそってきたり、変形したなべを使わない。
- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- 予熱中に油を継ぎ足さない。(油温が低くなることがあります)
- 熱い油を使って予熱しないでください。

アドバイス

●食材が、なべ底に触れて裏面が焦げすぎる場合は、設定温度を下げてください。

お知らせ

●炒め物調理の後などで、トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると、次のようになる場合があります。

- 予熱時間が長くなったり、予熱完了の報知音が鳴らない。
- 表示より実際の油温が低くなる。
- 安全機能がはたらいて加熱を停止する。

●調理中に温度を変更したときは、温度を調節するため「予熱中」が点灯します。

●タイマーは使用できません。

■ 右 IHヒーターで説明しています。

電源を入れる

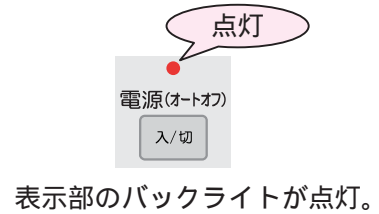
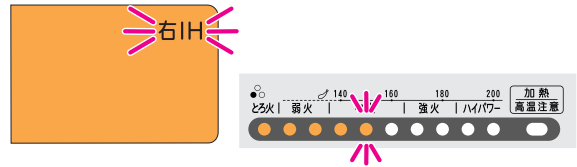
1 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を入れる**

次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。

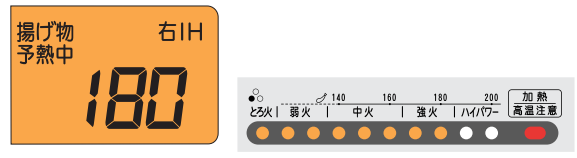
表示部のバックライトが点灯。

ヒーター選択

2

を押す

次の操作を1分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。

予熱開始

3 揚げ物 **を押す**

設定温度「180」で予熱を始めます。

温度を変更する場合

低く　高く

を押すごとに、表示・ランプが変わります

押し続けると早送りができます。

温度調節の範囲　約140～200℃
(10℃単位で７段階)

(例)「190」に設定した場合。

調理開始

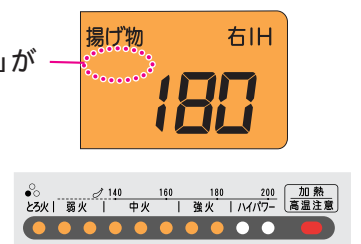
報知音(ピッピッピッピッピッ)が鳴ったら、予熱完了です。

揚げる

「予熱中」が消える

加熱終了

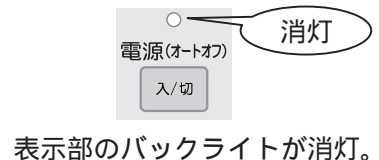
4 **調理が終わったら、**

を押す

付属の天ぷらなべの取っ手部は金属製なので、高温になっています。ご注意ください。

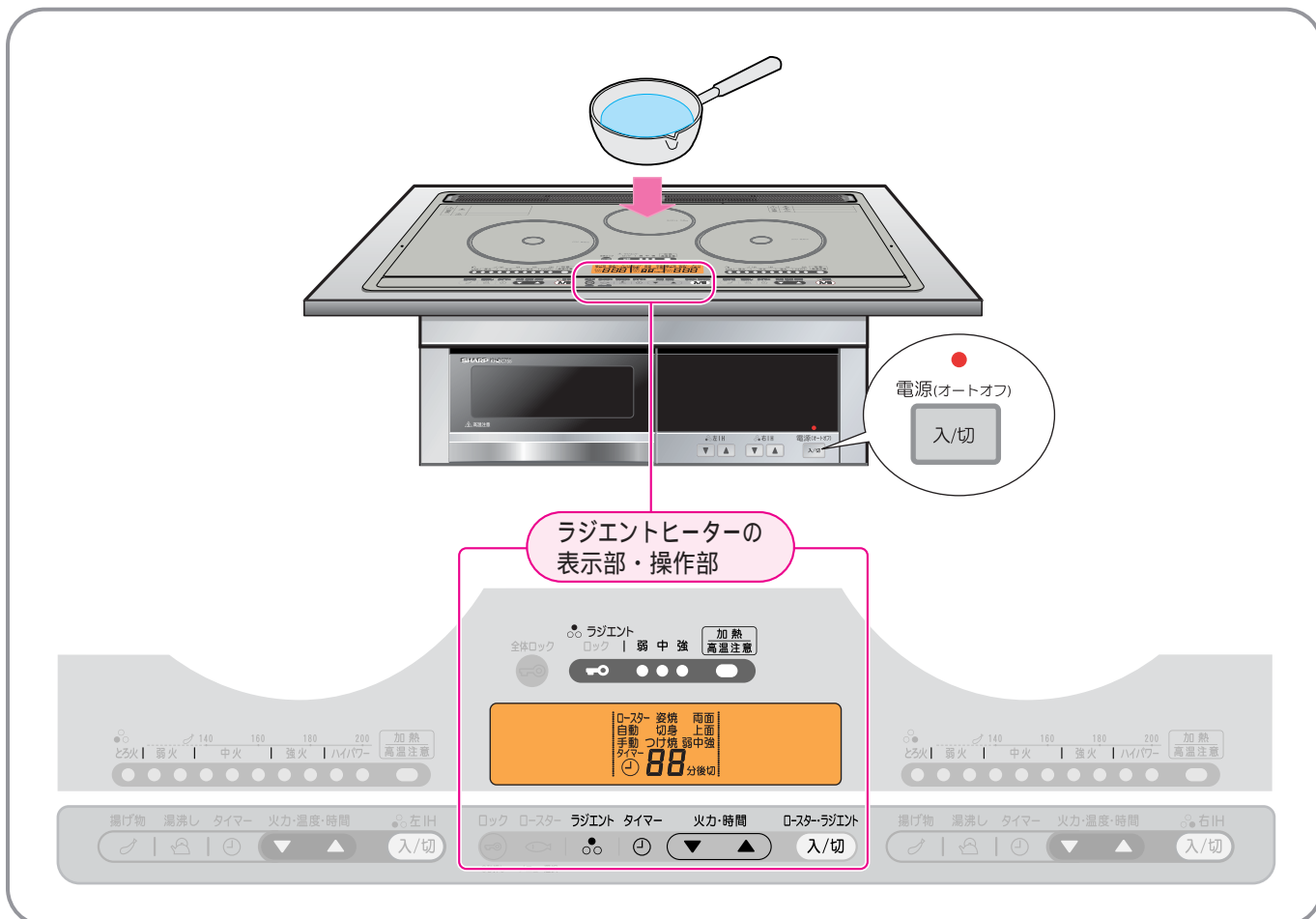
電源を切る

5 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を切る**

電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。

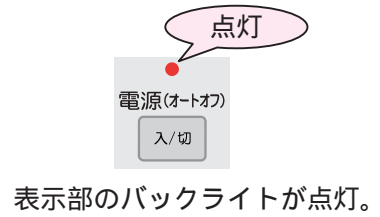
表示部のバックライトが消灯。

ラジエントヒーターで調理する

■ IHヒーターで使えないなべ(アルミなど)や小さななべで、少量を加熱するときなどに便利です。

準備 なべに材料を入れて、ヒーターの中央に置く

お願い

- トッププレートにしょうゆや調味料がたれたときは、すぐに拭き取ってください。放置したまま使用すると、トッププレートが変色することがあります。(機器の性能に問題はありません)

お知らせ

- ラジエントヒーターとロースターは、同時に使用することができません。
- ヒーターが赤くなったり消えたりするのは、自動的に火力の制御や温度調節をしているためで、故障ではありません。
- ラジエントヒーターの下に見える黒い棒は、温度調節機能のセンサーです。
- ヒーターが赤くなるときに、周囲との温度差によってトッププレートの内側がくもることがあります。しばらくするとくもりは取れます。そのままご使用ください。

電源を入れる	**1** 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を入れる** **次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。** 表示部のバックライトが点灯。
ヒーター選択①	**2** ロースター・ラジエント 入/切 **を押す** **次の操作を1分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。**
ヒーター選択② 加熱開始	**3** ラジエント **を押す** 「ロースター」が消える 火力「強」で加熱を始めます。 **火力を変更する場合** **を押すごとに、ランプが変わります** 弱く　強く (例)火力「中」に変更した場合。 **タイマーを使う場合** 詳しい使いかたについては、30〜31 ページ をご覧ください。 **を押し、****を押して時間を設定する** 時間が点滅から点灯に変わると、タイマーが開始します。 (例)「10分」に設定した場合。 タイマーが終了すると音が鳴り、自動的に加熱が停止します。
加熱終了	**4** **調理が終わったら、** ロースター・ラジエント 入/切 **を押す**
電源を切る	**5** 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を切る** 電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。 表示部のバックライトが消灯。

ロースターで焼く【自動】

焼き魚 50ページ

準備

1 受け皿に焼き網をのせて、水(約200mL)を入れる。
2 焼き網に魚をのせて、ロースター扉を奥まで確実に閉める。

お願い

- 焼き網をのせる向きに気をつけてください。(まちがえるとセットできません)
- ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。
- 調理中は、ロースター扉を開けないでください。
- ロースター扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さないでください。
  (受け皿から水がこぼれることがあります)
- 吸・排気口カバーの上に物を置かないでください。
  (ロースター前面から煙が出たり、ロースター扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります)
- 魚のひれや尾、網のすき間からはみ出た調理物などがヒーターに付くと、発火するおそれがあります。
  調理物はヒーターに付かないようにしてください。
- ロースター調理中は、必ず換気扇を使用してください。
- 受け皿に水以外のもの(アルミホイル・グリル石など)を入れて使用しないでください。
  (油が加熱され、燃えることがあります)
- 使用中や使用後しばらくは、排気口付近に手を触れないでください。(やけどをするおそれがあります)

お知らせ

- ラジエントヒーターとロースターは、同時に使用することができません。
- 焼き上がり直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。とくに油分の多い魚を焼いた後は、約30秒～1分程度待ってから引き出してください。
- 調理中はヒーターが赤くなったり消えたりしますが、温度調節をしているためで故障ではありません。
- 使いはじめは、受け皿のすべりをよくするための油が加熱によって、煙やにおいとなって出ることがあります。
- 焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびり付きにくくなります。

電源を入れる

1 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を入れる**

次の操作を10分間おこなわなければ、電源は切れます。

点灯

電源(オートオフ) 入/切

表示部のバックライトが点灯。

ヒーター選択①

2 ロースター・ラジエント 入/切 **を押す**

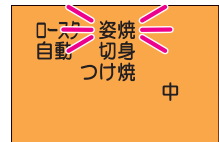
次の操作を1分間おこなわなければ、電源を入れた状態にもどります。

ロースター

ヒーター選択② メニュー選択

3 ロースター メニュー選択 **を押し、メニューを選ぶ**

(例)「姿焼」を選択した場合。

ロースター 自動 姿焼 切身 つけ焼 中

ロースター 押すごとに、点滅するメニューが変わります。

1回押し	2回押し	3回押し	4回押し	5回押し
自動 姿焼	自動 切身	自動 つけ焼	手動 両面	手動 上面

約5秒後

焼き加減を変更する場合

▼ ▲ **を押し、調節する**

弱く　強く

変更した場合は、すぐに加熱が始まります。

ロースター 姿焼 自動 強

(例)「強」を選択した場合。

加熱開始

メニューが確定して、調理が始まる

目安の加熱時間を表示中(約30秒間)は、焼き加減を変更することができます。

※メニューを変更するときは、操作「2」からやり直してください。

ロースター 姿焼 自動 中 12 分後切

目安の加熱時間を表示

約30秒後

ロースター 姿焼 自動 中 [ ]

加熱時間判定中

残時間表示

加熱時間が確定すると表示する

加熱時間は1分刻みで減ります。

(例)加熱時間が「10分」の場合。

ロースター 姿焼 自動 中 10 分後切

加熱終了

調理が終了すると音が鳴り、自動的に加熱が停止します

ロースター 姿焼 自動 中 タイマー 0

4 **魚を取り出す**

加熱時間を追加したい場合

終了後5分以内は、時間を追加することができます。

タイマー **を押し、** ▼ ▲ **で、時間を設定する**

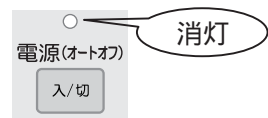
加熱が始まります。

(例)「5分」追加した場合。

電源を切る

5 電源(オートオフ) 入/切 **を押し、電源を切る**

電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。

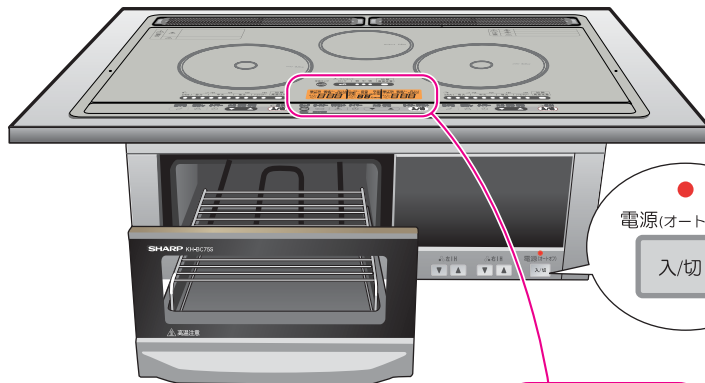
消灯

電源(オートオフ) 入/切

表示部のバックライトが消灯。

ロースターで焼く【手動】

調理例 52ページ

準備

1 受け皿に焼き網をのせて、水(約200mL)を入れる。
2 焼き網に調理物をのせて、ロースター扉を奥まで確実に閉める。

水を入れずに使うと

●調理物や、落ちた油分が燃える原因になります。続けて焼くときも、たまった油分を捨て、新しい水を入れてください。
(高温のためやけどに注意してください)

お願い

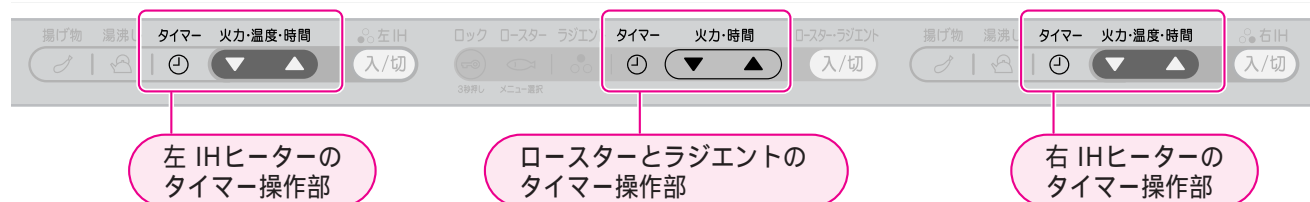
●焼き網をのせる向きに気をつけてください。(まちがえるとセットできません)
●ロースター扉は、奥まで確実に閉めてください。
●調理中は、ロースター扉を開けないでください。
●ロースター扉を持ち上げながら引き出したり、勢いよく引き出さないでください。
(受け皿から水がこぼれることがあります)
●吸・排気口カバーの上に物を置かないでください。
(ロースター前面から煙が出たり、ロースター扉の表面に露が付いたり、取っ手が熱くなります)
●魚のひれや尾、網のすき間からはみ出た調理物などがヒーターに付くと、発火するおそれがあります。
調理物はヒーターに付かないようにしてください。
●ロースター調理中は、必ず換気扇を使用してください。
●受け皿に水以外のもの(アルミホイル・グリル石など)を入れて使用しないでください。
(油が加熱され、燃えることがあります)
●使用中や使用後しばらくは、排気口付近に手を触れないでください。(やけどをするおそれがあります)

お知らせ

●ラジエントヒーターとロースターは、同時に使用することができません。
●焼き上がり直後にロースター扉を引き出すと、煙が前面に出ます。とくに油分の多い魚を焼いた後は、約30秒～1分程度待ってから引き出してください。
●調理中はヒーターが赤くなったり消えたりしますが、温度調節をしているためで故障ではありません。
●使いはじめは、受け皿のすべりをよくするための油が加熱によって、煙やにおいとなって出ることがあります。
●焼き網にサラダ油を薄く塗っておくと、こびり付きにくくなります。

電源を入れる
1
電源(オートオフ)
入/切
を押し、電源を入れる
次の操作を10分間おこなわなければ
電源は切れます。
点灯
電源(オートオフ)
入/切
表示部のバックライトが点灯。
ヒーター選択①
2
ロースター・ラジエント
入/切
を押す
次の操作を1分間おこなわなければ、
電源を入れた状態にもどります。
ロースター
ヒーター選択②
メニュー選択
3
ロースター
メニュー選択
を押し、調理メニューに応じて、
「両面」、「上面」を選択する
ロースター
手動
両面
上面
強
(例)「両面」を選択した場合。
「強」で加熱を始めます。
ロースター
押すごとに、点滅するメニューが変わります。
1回押し
2回押し
3回押し
4回押し
5回押し
自動 姿焼
自動 切身
自動 つけ焼
手動 両面
手動 上面
約5秒後
火力を変更する場合
を押し、調節する
弱く
強く
変更した場合は、すぐに
加熱が始まります。
ロースター
両面
手動
中
(例)「中」を選択した場合。
加熱開始
加熱が始まります
ロースター
両面
手動
強
タイマーを使う場合
詳しい使いかたについては、30～31ページをご覧ください。
タイマー
を押し、
で、時間を設定する
時間が点滅から点灯に変わると、タイマーが開始します。
ロースター
両面
手動
タイマー
強
9
分後切
(例)「9分」に設定した場合。
タイマーが終了すると音が鳴り、自動的に加熱が停止します。
加熱終了
4
調理が終わったら
ロースター・ラジエント
入/切
を押し、調理物を取り出す
電源を切る
5
電源(オートオフ)
入/切
を押し、電源を切る
電源を切っても、本体内部の温度が
高いとき、冷却ファンが回ります。
消灯
電源(オートオフ)
入/切
表示部のバックライトが消灯。

タイマーを使う

加熱中にタイマーを設定すると、合わせた時間で自動的に加熱を停止します。
煮込み料理など長時間加熱をするときや、麺類などをゆでるとき、ロースターで手動加熱をするときなどに便利です。

設定時間

設定できる時間は、使用するヒーターによって異なります。

左右 IHヒーター	
火力	設定可能時間
10～9	1分～10分
8～4	1分～1時間
3～1	1分～9時間50分

ラジエントヒーター
設定可能時間
1分～60分

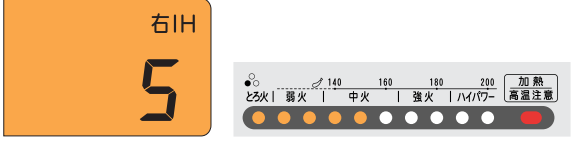
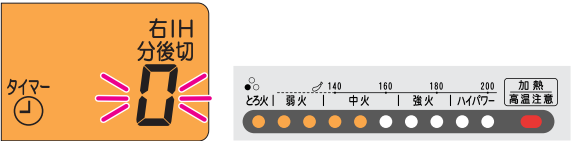
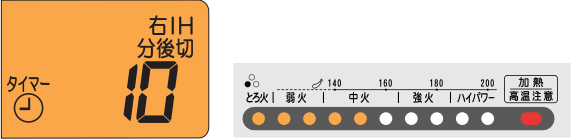
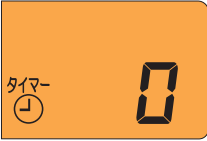
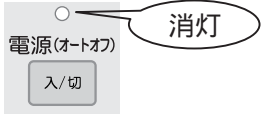
ロースター
設定可能時間
1分～30分

※火力を強くすると、設定時間が短くなることがあります。

設定方法

加熱を開始してから、設定します。

※タイマー動作中に設定時間を変更する場合、加熱終了後に時間を追加する場合も、同じ方法でおこないます。

取消方法

「タイマー」キーを続けて2回押します。

1. タイマー ⏲ **を押す**
2. タイマー ⏲ **を押す**　　表示部は、火力表示にもどります。

ご注意

●「湯沸し」の沸騰までの間と「揚げ物」では、タイマーは使用できません。

■ 右 IHヒーターでタイマーを使う場合

電源を入れる
ヒーター選択
加熱開始

1 電源を入れ、右 IHヒーターで加熱する

IHヒーターで調理する。

18～19 ページ

(例)火力「5」で加熱

タイマー設定

2 を押す

5秒間、時間設定をおこなわないとタイマー設定が取り消されます。

タイマーの設定表示

時間設定

3 を押し、時間を設定する

押し続けると早送りになります。

(例)「10分」に設定

設定時間の刻みかた

1～30分	1分刻み
30分～60分	5分刻み
1時間以上	10分刻み

時間を設定してから約5秒後、時間表示が点滅から点灯に変わり、タイマーが開始します。
(残り時間は、1分刻みで減ります)

加熱終了

4 タイマーが終了すると音が鳴り、自動的に加熱が停止します

加熱時間を追加する場合

終了後5分以内は、時間を追加することができます。

タイマー を押し、 で、追加したい時間に設定する

終了前の火力で加熱が始まります。

タイマー終了後、5分経過すると表示は消えます

電源を切る

5 電源(オートオフ) を押し、電源を切る

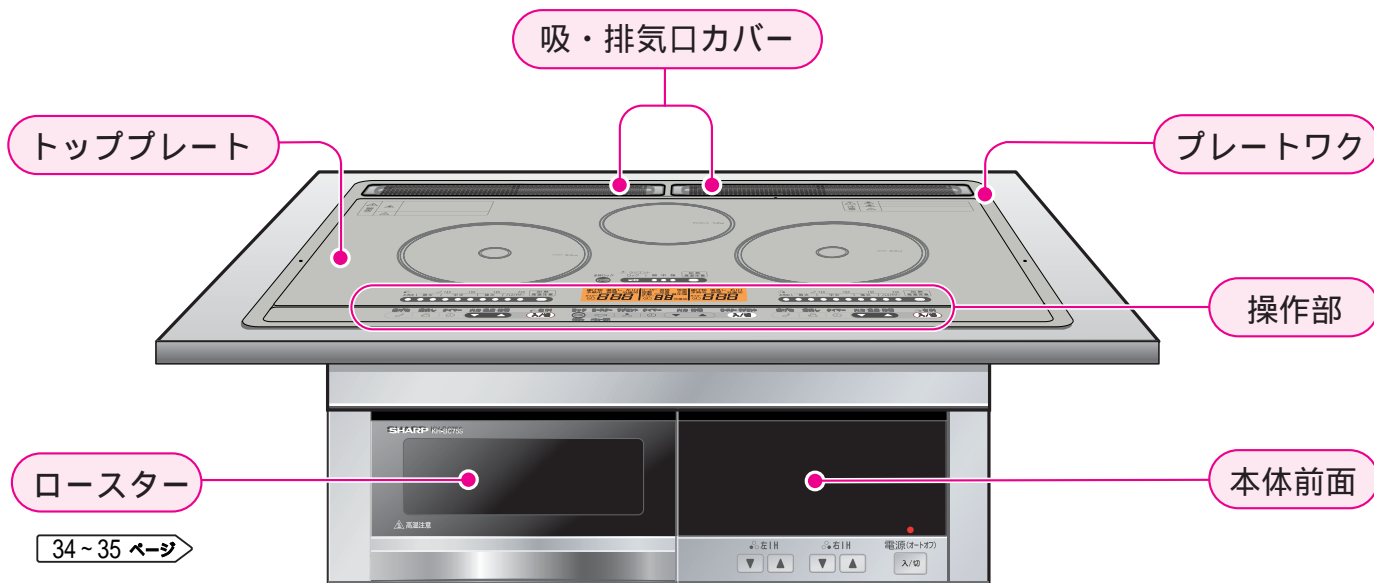
電源を切っても、本体内部の温度が高いとき、冷却ファンが回ります。

表示部のバックライトが消灯。

お手入れ

●必ず電源を切り、本体が冷めてからおこなってください。
●ご使用のたびに、お手入れしてください。

トッププレート・プレートワク・操作部・本体表面は、汚れを放置したり汚れがこびり付くと取れにくくなります。

34〜35 ページ

トッププレート

ご使用にともない、トッププレートは汚れてきます。
飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付き、変色・色ムラの原因となります。

軽い汚れ

●絞ったふきんで拭き取り、その後乾いたふきんでから拭きする。

油汚れ

●薄めた台所用合成洗剤(中性)をふきんにしみ込ませて、ていねいに拭き取る。
- **酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は使わないでください。(変色の原因になります)**

こびり付いた汚れ

●クリームクレンザーなどを少量付けて、丸めたラップやアルミ箔でこすり落とす。

操作部

●乾いたやわらかい布で拭き取る。
シンナー・ベンジン・クレンザーなどは使用しないでください。(表面を傷付けます)

お願い

●**なべ底の汚れも取り除いてください。**
トッププレートに焼き付いて汚れの原因になります。

プレートワク

●絞ったふきんで拭き取り、その後、乾いたふきんでから拭きする。
• **酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は使わないでください。(変色の原因になります)**

しゅうゆなどの調味料が付いたとき

●すぐに拭き取る。
放置すると汚れのあとが残ることがあります。

吸・排気口カバー

●本体から取りはずして水洗いする。
• **たわしやみがき粉は使わないでください。(表面を傷付けます)**
• **強い力で変形させないでください。**
• 汚れて目詰まりしたまま使うと、加熱をしなくなったり、ロースター運転中にロースター部のドアから煙がもれたりすることがあります。

吸・排気口カバーの下

●薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませて、拭き取る。

本体前面

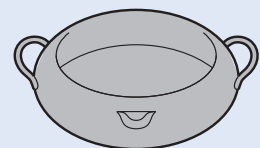
●汚れたらすぐに拭き取る。
放置すると、汚れのあとが残ることがあります。
強くこすったり、たわし・みがき粉・スポンジのナイロン面は使わないでください。(塗装を傷付けます)

天ぷらなべ(付属品)

●薄めた食器用中性洗剤とスポンジで洗う。
• **金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わないでください。**

●なべ底・外観の汚れも取り除く。
汚れがこびり付いたまま使うと、油温の制御がうまくはたらかなくなることがあります。

●洗い終わったら、早めに水気を拭き取り、内側に軽く食用油を塗る。
(水分が付着したまま放置すると、錆の原因になります)

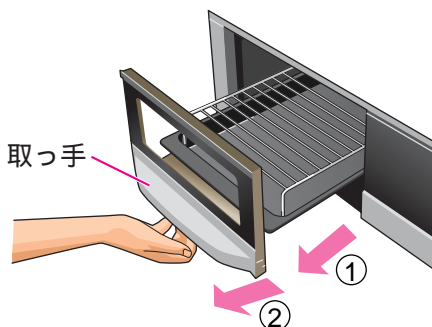
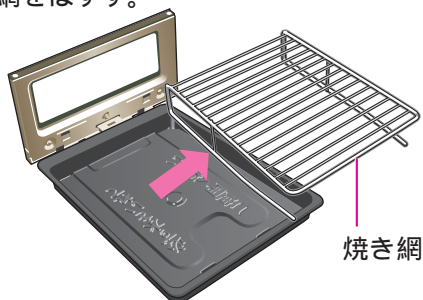
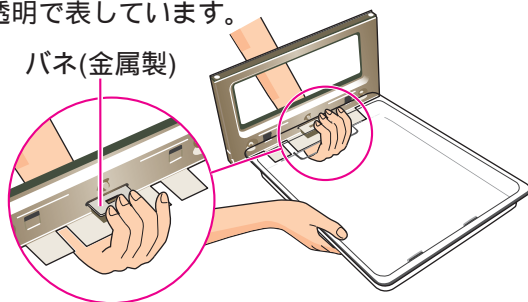
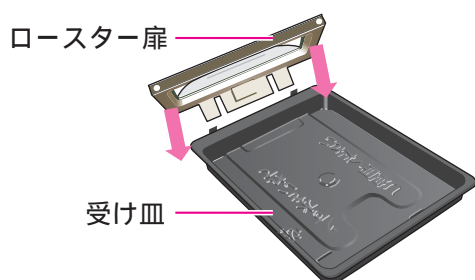
なべ底がそってきたり、変形した場合は使わないでください。
お買いあげの販売店でお買い求めください。

※天ぷらなべの追加購入については、裏表紙をご覧ください。

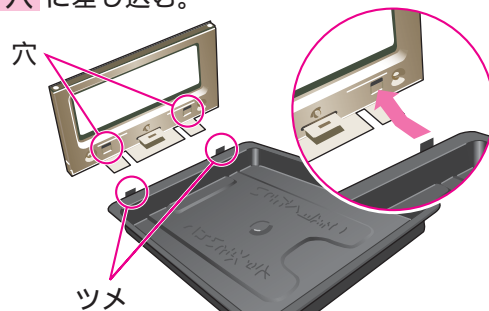
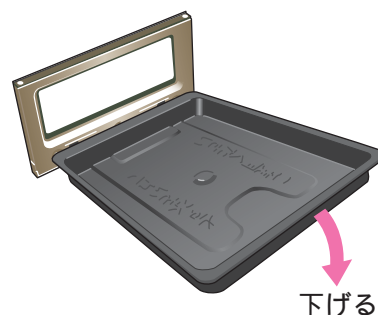
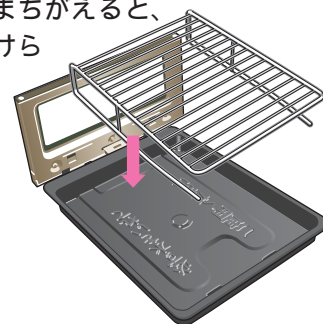
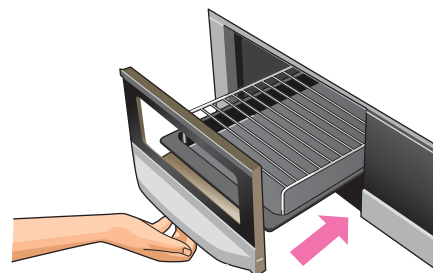
ロースターのお手入れ

● 必ず電源を切り、冷めてからおこなってください。　● ご使用のたびにお手入れしてください。

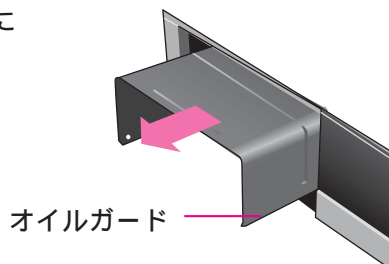
ロースター部の取りはずし・取り付け

取りはずしかた

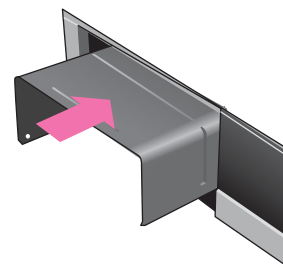
1 取っ手を持ち、止まるまでゆっくり引き出し、斜め上に持ち上げながらはずす。

2 焼き網をはずす。

3 ロースター扉のバネを押さえる。
バネの位置がわかるように、受け皿の図を透明で表しています。

4 ロースター扉を受け皿側に倒すようにして、受け皿の左右のツメ(2カ所)をはずす。

取り付けかた

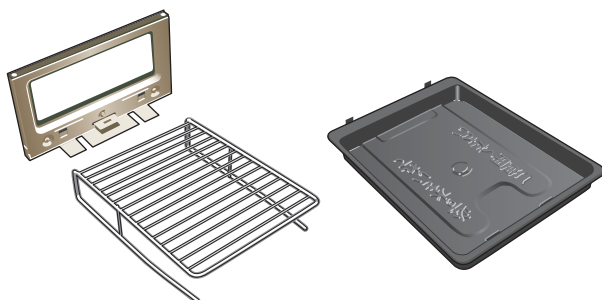
1 受け皿の左右の **ツメ(2カ所)** をロースター扉の **穴** に差し込む。

2 受け皿を矢印方向に、カチッと音がするまで下げる。

3 焼き網をのせる。
のせる向きをまちがえると、本体に取り付けられません。

4 庫内底面に受け皿をのせ、すべりこませるようにして奥まで押す。

オイルガードの取りはずし・取り付け

取りはずしかた

上部手前側を両手で持ち、まっすぐ手前に引き出す。

オイルガード

取り付けかた

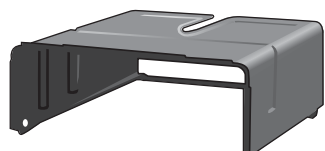
庫内の入り口上面に合わせて差し込む。
奥に当たるまで、押し込む。

ロースター扉・焼き網・受け皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

ご注意

- たわし・磨き粉は使わない。
  (傷付きの原因になります)
- ロースター扉を食器洗い乾燥機に入れない。
  (塗装を傷付けたり、樹脂部が変形する原因になります。)

※焼き網の追加購入については、(裏表紙)をご覧ください。

ロースター庫内・オイルガードのお手入れ

- 油汚れを拭き取る。
- 汚れがひどいときは、オイルガードを取りはずして薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジを使って洗ってください。洗った後は、水分を乾いた布で拭き取ってください。

お願い

- ロースター庫内のお手入れの際は、下ヒーターに力を加えないようにしてください。
- 受け皿と焼き網をセットして、下ヒーターがロースター受け皿と焼き網の中間にあることを確認してください。

故障かな？

■次のような場合は、故障ではないときがあります。修理を依頼される前にお調べください。

すべてのヒーター

こんなときは	原　因	対　処
キーを押しても加熱が始まらない	● ブレーカーが切れている。	● ブレーカーを入れてください。
	● 電源スイッチが切れている。 ● 電源オートオフ機能がはたらいた。	● 電源スイッチを入れてください。 ● 電源スイッチを入れてから、10分以内に、次の操作をおこなってください。 9ページ
	● ヒーターオートオフ機能がはたらいた。	●各ヒーターを「入」にしてから、1分以内に、次の操作をおこなってください。 9ページ
	● 全体ロックをしている。	● ロックを解除してください。 15ページ
調理終了後や、電源スイッチを切った後もファンの音がする	● 本体内部の温度が高いときは、冷却のためファンが回ります。	● 異常ではありません。 本体内部の温度が冷めると自動的に止まります。そのままお使いください。
使っている途中で加熱が停止した 切り忘れ防止機能	● キー操作をしないまま、一定時間が過ぎた。 ■ 左右 IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分 ■ ロースター……………約30分	● 再度、ご使用のヒーターの加熱を開始してください。 ● 長時間使用する場合は、タイマーをお使いください。 30ページ
加熱中にファンの音が急に大きくなる 回路保護機能	● 本体内部の温度が上昇すると、冷却のためファンの回転は強くなります。	● 異常ではありません。 そのままお使いください。

使用途中で停電したり、ブレーカーが切れたとき

●加熱中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。
電源スイッチを入れて、もう一度操作を初めからおこなってください。

左右 IHヒーター

こんなときは	原　因	対　処
表示部および、火力ランプが点滅し、ピーピーと音が鳴り約１分後に消灯する **なべなし自動停止**	●なべを置いていない。 使用中になべをはずした。	●なべを置いてください。
	●なべの位置がヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中心に置いてください。
	●使えないなべを置いた。	●使えるなべを使用してください。 16〜17 ページ
火力が弱くなる **温度過昇防止機能**	●なべ底の温度が上がりすぎて、温度過昇防止機能がはたらいています。	●温度が下がると自動的に火力は強くなります。 そのままお使いください。
加熱しなくなる **温度過昇防止機能**	●本体内部の温度が上がりすぎて、温度過昇防止機能がはたらいています。(吸・排気口がふさがっている、外周温度が異常に高いなど)	●「入／切」キーを押して「切」にし、吸・排気口がふさがれていないか確認して、しばらく(約20分程度)冷ましてからお使いください。
調理中、なべから音がする	●なべの種類により、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。 ●他のなべと接触している。	●なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●なべ間の距離を少しあけて置いてください。
加熱中、火力調節キーを受け付けない	●総消費電力が、5,800Wを超える火力を設定しようとした。	●総消費電力内でお使いください。 13ページ
火力「9」、「10」を設定しようとすると、ピピッと音がして受け付けない	●火力「9」、「10」で長時間加熱したため本体内部の温度が高くなった。	●火力「8」以下で、ご使用ください。本体内部の温度が下がると、火力「9」、「10」が使用できるようになります。
左右 IHヒーター表示部の火力表示(数字)が点滅する	●総消費電力が、5,800Wを超えてラジエントヒーターかロースターを使おうとした。	●総消費電力内でお使いください。 13ページ
揚げ物の予熱時間が長い、油温が低い	●炒め物調理の直後など、トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷めてから、ご使用ください。
調理終了後や電源スイッチを切っても、「加熱・高温注意」ランプが点滅する	●トッププレートの温度が高い間は、ランプを点滅させてお知らせしています。	●異常ではありません。 そのままお使いください。

故障かな？

■ 故障ではありません。修理を依頼される前に確認してください。

ラジエントヒーター

こんなときは	原　因	対　処
ラジエントヒーターが赤くなったり、消えたりする	● 自動的に温度調節をしているためです。	● 異常ではありません。そのままお使いください。
ラジエントヒーターが使えない（キーを受け付けない）	● ラジエントロックをしている	● ロックを解除してください。15ページ
	● ロースターを使用している。	● ロースターと同時に使うことはできません。ロースターでの調理が終了してからお使いください。
左右 IHヒーター表示部の火力表示（数字）が点滅している	● 左右 IHヒーターを、高火力で使用している	● 左右 IHヒーターの火力を下げて、総消費電力内でお使いください。13ページ
調理終了後や電源スイッチを切っても「加熱・高温注意」ランプが点滅する	● トッププレートの温度が高い間は、ランプを点滅させてお知らせしています。	● 異常ではありません。そのままお使いください。

ロースター

こんなときは	原　因	対　処
ロースターのヒーターが赤くなったり、消えたりする	● 自動的に温度調節をしているためです。	● 異常ではありません。そのままお使いください。
ロースターが使えない（キーを受け付けない）	● ラジエントヒーターを使用している。	● ラジエントヒーターと同時に使うことはできません。ラジエントヒーターでの調理が終了してからお使いください。
左右 IHヒーター表示部の火力表示（数字）が点滅している	● 左右 IHヒーターを高火力で使用している。	● 左右 IHヒーターの火力を下げて、総消費電力内でお使いください。13ページ
ロースター扉の周囲から風が出る	● 冷却ファンが作動すると、吸気口・排気口以外に、ロースター扉の周囲からも排気の風が少し出る場合があります。	● 異常ではありません。吸気口・排気口の上に物を置かないようにしてください。
ロースター調理開始後しばらくして冷却ファンの音がする	● ロースター庫内の温度が、一定以上になると冷却ファンが回ります。	● 異常ではありません。そのままお使いください。

異常表示(U 表示)が出たときは

■ **表示内容を確認してから、使っていたヒーターの 入/切 キーを押して表示を取り消し、次の方法で対応してください。**

こんなときは	原　因	対　処
U 2	●左右 IHヒーター使用時に、吸気口・排気口がふさがっていたり、ほこりがたまっているなどで、本体内部の温度が高くなった。	●吸気口・排気口をふさいでいる物を取り除いてください。 ●吸気口・排気口にたまったほこりをお手入れしてください。 33ページ
U 3	●ロースター受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼け具合を確かめ、焼き足らないときは受け皿に水(約200mL)を入れて、手動で焼け具合を見ながら焼く。
	●手動で連続して焼くときに、ヒーターを切らずに焼いた。	● 入/切 キーで、ヒーターを切ってから受け皿に水を入れてから焼く。
	●ロースター庫内の発火などで、温度が異常に上がった。	①すぐに電源スイッチを切る。 ②吸気口・排気口全体を、ぬれたタオルでふさぐ。 ③ブレーカーを切る。 炎が消えるまで、ロースター扉を開けないでください。
U 5	●天ぷらを 揚げ物 キーを使用せずにおこなったなどで、トッププレートの温度が異常に熱くなった。	●天ぷらは必ず、付属の天ぷらなべを使って 揚げ物 キーでおこなってください。
U 7	●空焚きなどによってなべ底の温度が上がり過ぎた。	●トッププレートやなべが冷めてから、なべに調理物を入れて使用してください。
U 8	●なべ底に約2mm以上のそりがあったり変形している。	●そったり、変形していない付属の天ぷらなべを使ってください。
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除いてください。
	●予熱中に油を継ぎたした。	●再度、温度設定をしてください。
U 9	●トッププレートが熱いときに**揚げ物**をした。	●トッププレートが冷めてから使用してください。

以上の対応で直らないときや C 表示が出たときは使用を中止し、お買いあげの販売店にご連絡ください。

お願い

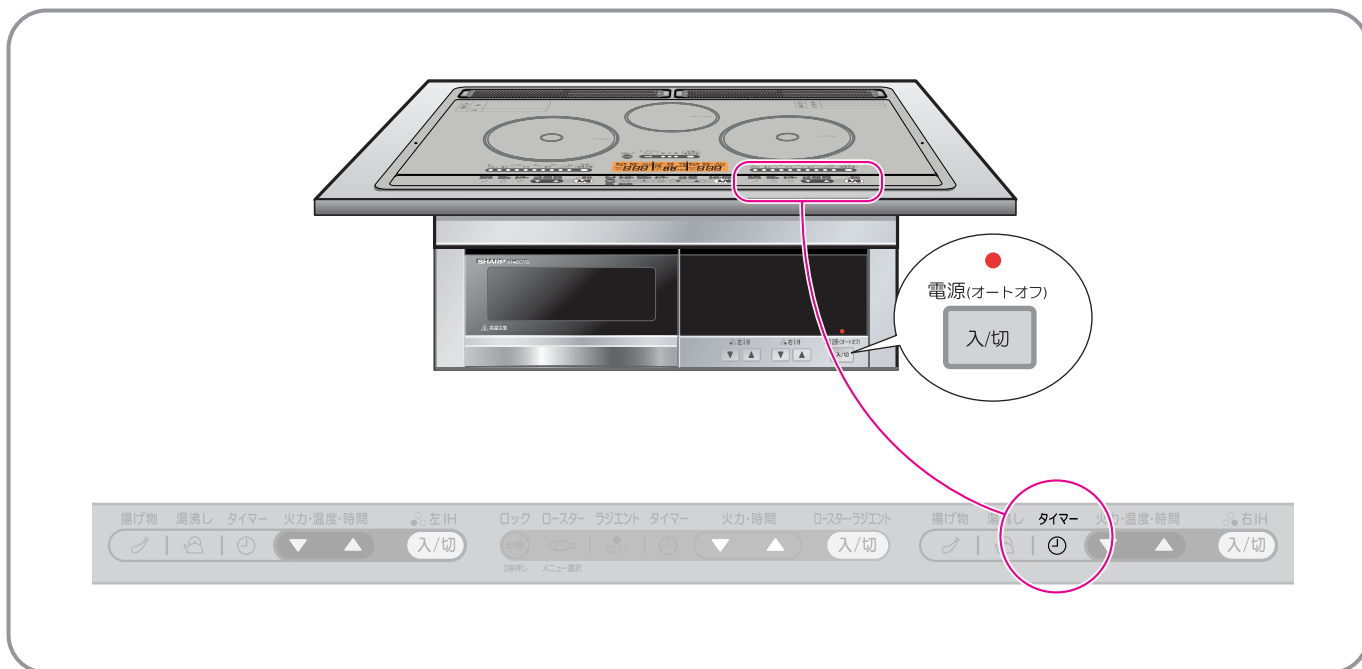
● C 表示が出たときは故障です。表示内容を記録し、電源スイッチとブレーカーを「切」にして、表示内容をお買いあげの販売店へご連絡ください。

キー操作音などの消音について

異常を表示(39ページ)して、運転を停止するとき以外の音(キー操作音、報知音、終了音)を消すことができます。

設定方法

1 電源(オートトオフ) 入/切 **を押す**

点灯

電源(オートオフ) 入/切

表示部のバックライトが点灯。

2 **右IHの** タイマー **を、「ピッ」と鳴るまで3秒間押す**

3 電源(オートオフ) 入/切 **を押す**

消灯

電源(オートオフ) 入/切

表示部のバックライトが消灯。

解除方法

上記、設定方法と同じ操作をおこなう。
操作「2」のとき、3秒間押すと、「ピピッ」という音が鳴ります。

お料理編

もくじ

※ （灰色の帯）は、レシピです。

第1章

煮る･蒸す･ゆでる･焼く･炒める

第2章

揚げる

第3章

ロースター　自動で焼く

第4章

ロースター　手動で焼く

煮る・蒸す・ゆでる・焼く・炒める

火力の目安

♥ マークはレシピを掲載しています。

調理法・レシピ			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		火力	約110W	約220W	約400W	約700W	約1000W	約1300W	約1600W	約2000W	約2500W	約3000W
煮る	筑前煮	♥43ページ			←	煮る	→					
煮る	煮魚 たこのやわらか煮	♥44ページ			← 煮る	→						
煮る	カレー・シチュー ビーフシチュー	♥43ページ		←	煮込む	→						
煮る	黒豆	♥44ページ	←	煮る	→							
蒸す	茶碗蒸し	♥45ページ				←	—	蒸す	→ / ←	湯を沸かす	—	→
蒸す	シューマイ					←	—	蒸す	→ / ←	湯を沸かす	—	→
蒸す	プリン	♥45ページ				←	—	蒸す	→ / ←	湯を沸かす	—	→
蒸す	蒸しパン					←	—	蒸す	→ / ←	湯を沸かす	—	→
ゆでる	野菜(ほうれん草など)							← ゆでる	→ / ←	湯を沸かす	—	→
ゆでる	うどん・パスタなどのめん類							← ゆでる	→ / ←	湯を沸かす	—	→
ゆでる	ゆで豚	♥46ページ		← ゆでる	→							
焼く	ステーキ						←	焼く	—	→		
焼く	ハンバーグ れんこんハンバーグ	♥46ページ				←	—	焼く	—	→		
焼く	ぎょうざ				←	焼く	→					
炒める	野菜							←	炒める	→		
炒める	チャーハン							←	炒める	→		
炒める	えびチリソース 酢豚	♥47ページ					←	炒める	→			

ポイント

火力		火力	
10 ～ 7	水を沸騰させたり、だし汁を煮立たせるとき。	8 ～ 5	肉類などを強火で焼くとき。
7 ～ 4	材料を炒め煮するとき。	7 ～ 5	一般的な炒め物のとき。
4 ～ 3	煮汁にとろみのない煮込みのとき。	4 ～ 3	卵料理など。
3 ～ 1	カレー・シチューなど、とろみのある煮込みのとき。	3 ～ 2	じっくり火を通すとき。
1	保温などのとき。		

お願い

- 設定火力は、目安です。
  なべの種類(形状・材質)や食材の量により、火力は異なります。
  様子を見ながら調節してください。
- 沸騰後はパスタなどの食材を入れたら、必ず火力「**8**」以下にしてください。吹きこぼれることがあります。
- フライパンの予熱は、火力「**8**」以下にしてください。

ビーフシチュー

材料(4人分)

牛ばら肉(かたまりを3～4cm角に)400g
にんにく(包丁の腹でつぶす)……1片
塩・こしょう……少々
薄力粉……大さじ4

玉ねぎ(くし形切り)……中1個
じゃがいも(乱切り)……大2個
にんじん(乱切り)……1本
マッシュルーム(缶詰・ホール)……50g
サラダ油……適量

ソース
・スープカップ……8カップ
(固形ブイヨン2個をカップ8の水で溶く)
・トマトピューレ……1カップ
・赤ワイン……1カップ
・ローリエ……1枚
・砂糖……大さじ½
・塩・こしょう……各少々
・ウスターソース……大さじ 1
・バター……大さじ 1

作りかた

1 下準備をする
① 肉は塩・こしょうをふって薄力粉をまぶす。

2 お肉を焼いて煮込む
① フライパンを火力「**5**」で熱してサラダ油を入れ、にんにくを炒めて取り出し牛肉を入れて、表面に焼き色をつけて深なべに移す。
② 肉を焼いたフライパンに、赤ワインを加えて煮立て、焼き汁ごと深なべに移す。
③ スープ・トマトピューレ・ローリエを入れて再び煮立て、アクを取って火力「**2～4**」で1時間以上煮る。(タイマーを使うと便利)

3 野菜を炒めて煮込む
① 別のフライパンを火力「**5**」で熱してサラダ油を入れ、にんじん・じゃがいも・玉ねぎ・マッシュルームの順に加えて炒める。
② 深なべの牛肉がやわらかくなったら、ローリエを取り出し、①の野菜を加えてやわらかくなるまで火力「**2～4**」で煮込む。
③ ②に砂糖・塩・こしょう・ウスターソースで味をととのえ、バターを落として仕上げる。

筑前煮

材料(4人分)

鶏もも肉(一口大に切って酒をふる)… 300g
酒……小さじ2
にんじん(乱切り)……1本(150g)
ごぼう(乱切りにして水にさらす) ⅔本(120g)
れんこん(乱切りにして水にさらす)… 120g
椎茸(乱切り)……小6枚
こんにゃく(手でちぎりゆでる)…. 半丁(120g)
たけのこ水煮(乱切り)……80g
油……大さじ1

酒……大さじ2
みりん……大さじ2
塩吹細切昆布……15g
梅干し……大2個
水……1.5カップ
あらずりごま……⅓カップ
グリンピース水煮……大さじ2

作りかた

1 炒める
① 平なべ、またはフライパンを火力「**5**」で熱して油を入れ、鶏肉を炒めて取り出す。
② 油は捨てずにそのままで、鶏肉以外のすべての材料を炒める。

2 煮る
① 柔らかくなれば鶏肉を戻し入れて、酒・塩昆布・梅干し・みりん・水を加え、火力を「**3～5**」にして、火を止める。
② お好みでグリンピースとあらずりごまを加え、全体にからませる。

たこのやわらか煮

材料(4人分)

ゆでだこ(一口大に切る)………………………… 600g
大根(皮を厚めにむき1.5cmの輪切り)……… 600g
炭酸飲料水(加糖タイプ)……………………… 400mL

A
・だし……………………………………… 2カップ
・しょうゆ………………………………… ⅓カップ
・砂糖……………………………………… 大さじ3

水あめ……………………………………… 大さじ3

作りかた

1 煮る

① なべにたこを入れ、その上に大根をのせて炭酸飲料を注ぎ、火力「**3〜4**」で柔らかくなるまで、約30分間煮る。
② 調味料Aを加えて大根に味がしみるまで煮る。
③ 水あめを加えて煮汁にとろみがつくまで煮詰める。

黒　豆

材料(4人分)

黒豆……………………………………… 300g

A
・水……………………………………… 8カップ
・砂糖…………………………………… 180g
・しょうゆ……………………………… 大さじ2
・重そう………………………………… 小さじ½
・塩……………………………………… 小さじ⅔

作りかた

1 黒豆を一晩つける

① 豆は洗ってざるにあげ、Aを混ぜたなべの中で、ひと晩つける。

2 煮る

① なべを火力「**5〜7**」で火にかけ、煮立ったら泡をすくい、静かに沸騰を保つくらいに、火力を「**1〜3**」に落とし、落としぶたをして、5〜6時間煮る。
(タイマーを使うと便利)
豆に絶えず煮汁がかぶっているように、煮汁が足りなくなったら水を足す。
② 火を止めてそのまま一昼夜おき、味を含ませる。

茶碗蒸し

材料(4人分)

ササミ(削ぎ切り)……… 3本(約100g)
シバ海老 ……………………………… 4尾
かまぼこ ………………………… 4切れ
銀杏(缶詰品)……………………… 8粒
干し椎茸(水でもどす)…………… 2枚
・干し椎茸のもどし汁
・しょうゆ………………… 大さじ½
・砂糖 ……………………… 大さじ1
三つ葉(またはゆでた小松菜)…… 適宜

卵液(卵：出し汁A ＝ 1：4)
・卵 ………………………………… M2個
・だし汁(カツオと昆布のだし) 2カップ
・みりん………………………… 小さじ2
・塩 ……………………………… 小さじ⅓
・淡口しょうゆ………………… 小さじ2

作りかた

1 具を下準備する
① ササミはしょうゆを少量まぶす。
② 海老は尻尾だけ残して殻をむき、酒を少量まぶす。
③ 干し椎茸は分量の調味料で下味をつける。

2 だし汁を作る
① だし汁にみりん・塩・淡口しょうゆを入れ、人肌程度以下に冷ます。
② 卵を泡立てないように割りほぐし、① のだし汁を加える。
③ 蒸し茶碗に具を入れる。② の卵液を8分目まで注ぐ。

3 蒸す
① 蒸し器に水を入れ、火力「**7～10**」で沸騰させ、沸騰したら火力「**2**」に落として茶碗を並べる。
② ふきんをはさんで蓋を少しずらしてのせ、「**6～8**」の強火で2分位蒸し、「**2～3**」の弱火にして、さらに8～10分間蒸す。
(ふきんを使わない場合は、なべと蓋の間の端に菜箸を1本挟み、少しすき間があいている状態で蒸す)
だしの温度により蒸し時間は異なります。

竹串を刺してみて濁った汁が出てこなければ蒸し上がっています。

プリン(なめらかタイプ)

材料(8個分)

プリン生地
・牛乳 ………………………………300mL
・生クリーム ……………………150mL
・卵黄 ……………………………… M5個
・グラニュー糖 …………………… 70g
・バニラエッセンス ……………… 少々

カラメルソース
・グラニュー糖 …………………… 90g
・熱湯 …………………………… 30mL

作りかた

1 カラメルソースを作る
① なべが入るくらいの大きなボウルに水を入れておく。
② 別のなべにグラニュー糖を入れて、火力「**3～5**」で加熱し、全体に色づいてきたら目を離さずにヘラなどでゆっくり混ぜる。
さらに色が濃くなりなべ全体が沸騰するように泡が上がってきたらすぐに火を止めて、水を張っておいたボールになべ底をつけて冷ます。
③ すぐになべをボールから引きあげて、熱湯を少しずつ加え、溶きのばし(このとき飛び散るので注意)カラメルが熱いうちにプリン型に注ぎ冷ましておく。

2 プリン生地を作る
① 牛乳と生クリームを合わせ、火力「**3**」で約50℃くらいまで温める。
(60℃以上にすると膜ができる)
② ボールに卵黄を入れ、グラニュー糖を加えて手早く混ぜる。
③ ②に①を少しずつ加えて、混ぜバニラエッセンスを加える。
(一度に混ぜ合わせると、卵黄が固まりはじめてしまうので、最初は少しだけ入れて、混ぜてから残りを入れる)
④ こし器で生地を裏ごしし、プリン型に同量ずつ注ぐ。
⑤ 表面の泡をキッチンペーパーで取り除く。
(プリン液の表面にかぶせて、すっと抜く感じで取るときれいに取れる)

3 蒸し器で加熱する
① 蒸し器に水を入れ、火力「**7～10**」で沸騰させ、沸騰したら火力「**2**」に落としてプリン型を並べる。
② ふきんをはさんでふたを少しずらしてのせ、火力「**4～6**」で約10分間蒸す。
③ 粗熱を取り、冷蔵庫で3～4時間冷やしてできあがり。
お好みでホイップクリームや、ミントの葉で飾る。

なめらかに仕上げるコツは卵黄とグラニュー糖の混ぜかたです。
卵黄をグラニュー糖で細かくする という感覚で手早く混ぜます。

肩ロースのかたまりに塩をして、塩豚を作ります。
また、ゆで汁は捨てることなく、スープや炊き込みご飯などにご利用ください。

塩豚を使ったゆで豚

材料(4人分)

豚肩ロース……………500g
塩 ……………………大さじ ½
水 ……………………………2L
日本酒 ……………… ½カップ

タレ
・しょうゆ…………………… 大さじ2
・ごま油……………………… 大さじ½
・おろしにんにく･おろししょうが… 各1片
・白ねぎ(みじん切り)…………… 1本

きゅうり(薄切り)…………………… 1本

作りかた

1 塩豚をつくる
① 豚肩ロースに塩をしてラップに包み、冷蔵庫に入れる。(熟成時間は3時間以上)
② ①を流水でさっと洗って、軽く塩を落とす。

2 ゆでる
① なべに塊のままの塩豚･水･日本酒を入れ、火力「**8**」で沸騰させ、沸騰したら、火力を「**2～3**」に落として、こまめにアクを取り除きます。
② 竹串でさして透明な煮汁が出るまでゆで、ゆで上がったら取り出して粗熱が取れるまで冷ましておく。

3 盛り合わせる
① 厚さ3～6mm位に切り分けて皿に盛り、白ねぎを散らして、上から合わせたタレをかけ、きゅうりを添える。

れんこんハンバーグ

材料(4人分)

合挽き肉……………………… 200g
れんこん……………………… 150g
玉ねぎ(みじん切り)…………… 中½個
卵 ……………………………… M1個
パン粉 ………………………… 20g
(大さじ3の牛乳でふやかす)
薄力粉…………………………15g
塩 ……………………………小さじ1
こしょう……………………… 少々

サラダ油…………………… 少々
調味料…………… 塩・こしょう

作りかた

1 下ごしらえをする
① れんこんは皮をむいてビニール袋に入れ、麺棒などで叩いて細かくする。(すべてを細かくするのでなく、半分は食感が残る大きさにとどめておく)

2 肉をこねる
① ボールに合挽き肉と塩を入れ、肉に粘りが出るまでよくこねる。
② 玉ねぎ・牛乳でふやかせたパン粉・薄力粉・卵を加え、塩・こしょうで調味し、さらにこねる。
③ 4等分して楕円形にまとめる。

3 焼く
① フライパンを火力「**5～6**」で熱して、油を入れ焼く。

海老チリソース

炒める

材料(4人分)

大正海老またはブラックタイガー(中)20匹
長ねぎ……………………………… ½本
または玉ねぎの薄切り1/2個(100g)
しめじ……………………………… 100g
にんにく(みじん切り)…………… ½片
しょうが(みじん切り)……… 小1かけ

豆板醤………………………… 大さじ½
ごま油………………………… 小さじ1
溶き卵(ほぐしておく)……………½個
酢……………………………… 小さじ1
水溶きかたくり粉
(かたくり粉　小さじ1　・水 小さじ2)

A(海老下処理用)
　塩・かたくり粉・サラダ油…… 適量

B(チリソース用・下記を合わせておく)
・水……………………………… ½カップ
・スープの素………………… 小さじ½
・トマトケチャップ…………大さじ3
・酒……………………………… 大さじ1
・しょうゆ……………………… 小さじ1
・砂糖…………………………… 小さじ2

作りかた

1 海老の下処理をする
① 海老は尾の1節を残して殻をむき、背に切り目を入れ、背わたを取る。尾の先を斜めに切っておく。
② 海老にAを加え、手でよくもみ、そのあと水で洗って汚れを取る。全体の水気を取ってかたくり粉をまぶす。

2 海老をゆでる
① なべに水を入れ、火力「**7〜10**」で沸騰させる。沸騰したらお湯に、大さじ1のサラダ油を入れ、海老を入れてさっとゆで、ザルにとる。

3 炒める
① 火力「**3〜4**」でフライパンを熱して油を入れ、にんにく・しょうが・豆板醤を炒める。
② 香りがでたら、合わせ調味料Bを加え、しめじ・海老を入れて、火力「**5〜7**」でざっと炒める。
③ 水溶きかたくり粉を加えてとろみをつけ、ごま油・卵・酢を入れて火を止める。

黒酢を使った簡単酢豚

材料(4人分)

豚ロース肉しょうが焼き用 ……150g
A(豚肉下味用)
・しょうゆ…………………… 小さじ2
・酒…………………………… 小さじ1
・しょうが汁………………… 小さじ1

卵(ほぐしておく)……………… ½個
かたくり粉…………………… 大さじ3

B
・干し椎茸(もどして4つにそぎ切り)…4枚
・にんじん(乱切りして下茹でする) ½本(100g)
・タケノコの水煮(乱切り) ……100g
・玉ねぎ(乱切り)…中玉½個(100g)
・ピーマン(乱切り)……………… 2個
・にんにく(みじん切り)……… ½片

C(甘酢あん用・合わせておく)
・黒酢(なければ米酢)……… 大さじ1
・米酢………………………… 大さじ2
・砂糖………………………… 大さじ4
・しょうゆ…………………… 大さじ1
・トマトケチャップ………… 大さじ1
・塩 ……………………………… 少々
・水 ……………………………½カップ
・スープの素………………… 小さじ1

水溶きかたくり粉
(かたくり粉 小さじ1・水 大さじ1)

作りかた

1 Cを合わせて甘酢あんを作る

2 肉をフライパンで焼く
① 豚肉は3cm巾の食べやすい大きさに切り、Aで下味をつける。
② 肉に大さじ1のかたくり粉を加え、全体によくまぶし、卵½個をよくからめる。その後、大さじ2のかたくり粉をよくまぶし、衣を2度付けする。
③ 火力「**5〜6**」でフライパンを熱して油を入れ、肉を並び入れ、こんがりと焼いて取り出す。油は残しておく。

3 野菜を炒めて仕上げる
① 肉を焼いたフライパンに、にんにくを入れて、火力「**5〜7**」で炒め、さらにBを加え炒める。
② 合わせておいた1の甘酢あんを加え、一煮立ちさせる。
③ 全体をよくかき混ぜながら、水溶きかたくり粉を加える。一煮立ちしたら肉を戻し、甘酢あんをからめる。

揚げる

- 調理中は、そばを離れない。
- 500g(約0.56L)未満の油の量で調理しない。(火災の原因になります)
- 必ず、付属の天ぷらなべを使う。

温度の目安(付属の天ぷらなべで油800gを加熱したときの目安です)

♥マークはレシピを掲載しています。

食材・レシピ ＼ 温度	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	ポイント
野菜								
みつば・ししとう					←──	──→		
根菜類		←素揚げ	──→	←天ぷら	──→			
鶏の唐揚げ ♥49ページ				←──	──→			●新鮮なものは手早く、冷凍ものは少し長めに揚げる。
ポテトコロッケ ♥49ページ			←──	────	──→			
フライ串カツ			←──	────	──→			●冷凍食品を凍ったまま揚げる場合は、記載されている温度より10℃高めに設定してください。
冷凍食品					←──	────	──→	

揚げもののコツ

揚げもののポイント

● 油

新しい油を使ってください。
(揚げているとき、細かい泡が多く出る油は古くなっています。)

● 温度

材料に適した温度で揚げてください。
食材が、なべ底に触れて裏面が焦げすぎる場合は、設定温度を下げてください。

● 一度に揚げる量

油の表面積の半分程度までにしてください。

● でき上がりの目安

材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなったらでき上がりです。

● 揚げすぎに注意

とくに次の材料は、揚げすぎると破裂します。なべに揚げ残しがないように、常に確認してください。
- けんさきいかやするめなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜(ししとう・オクラなど)

油の飛び散りを少なくするために

材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油の飛び散りの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分を拭き取るなどの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。

●ししとう
縦に切り込みを入れる。

●いか
皮をむいて両面に切り目を入れる。

水分を拭き取る

●魚介類
●椎茸やピーマンなどの野菜

ドーナツなどの生地には

●必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
生地が破裂して油が飛び散ります。

冷凍食品の氷は落とす

●冷凍食品に付いた氷はきちんと落とす

鶏の唐揚げ

材料(4人分)

鶏もも肉(一口大に切る)…… 400g

衣用
- 卵…………………………… M1個
- かたくり粉………………… 40g
- 薄力粉……………………… 10g

A(下味用)
- しょうゆ………………… 大さじ2
- 鶏ガラスープ(顆粒)…… 小さじ⅓
- 酢………………………… 小さじ1
- 砂糖……………………… 小さじ1

揚げ油……………………… 800g

作りかた

1 下味をつける
① ビニール袋に下味用の調味料と肉を入れ、袋の口を結んで上下を返しながら約10分間つけ込む。

2 揚げる
① ボウルにかたくり粉と薄力粉を入れ、卵を加えてよく溶き、衣を作る。
② 付属の天ぷらなべに油を入れ、温度「**180**」で予熱する。
③ 肉に衣を付けて揚げる。

ポテトコロッケ

材料(4人分)

牛挽き肉……………………… 100g
じゃがいも…………………… 600g
(皮をむいて4〜6つ切り)
塩……………………………… 小さじ½

玉ねぎ(みじん切り)……中1個(200g)
サラダ油……………………… 大さじ2
塩……………………………… 小さじ¼
こしょう……………………… 少々
ナツメグ……………………… 少々

薄力粉 ……………………… 大さじ2
卵(ほぐしておく)………… M1個
パン粉……………………… 1カップ

揚げ油……………………… 800g

作りかた

1 じゃがいもをゆでる
① なべにじゃがいもと、じゃがいもがかぶるくらいの水を入れ、火力「**3〜5**」でゆで、竹串がすっと通るようになったら湯を捨てる。
再び火力「**2〜3**」で、火にかけてなべをゆすりながら、残りの水分を飛ばす。塩をふり、熱いうちにフォークの背などでつぶす。

2 玉ねぎと牛挽き肉を炒める
① 火力「**4〜5**」でフライパンを熱して油を入れ、玉ねぎを軽く色がつくまでじっくり炒め、挽き肉も加えてさらに炒め、塩・こしょう・ナツメグで味をととのえる。
② ①とつぶしたじゃがいもを混ぜ、平らに広げて冷ます。
③ 8等分し、中の空気を抜くために、手のひらに左右交互に2〜3回打ち付けて、小判形にまとめる。

3 揚げる
① 付属の天ぷらなべに油を入れ、温度「**170**」で予熱する。
② 薄力粉・とき卵・パン粉の順に衣を付け、きつね色になるまで揚げる。

パンクしないようにするコツ
- ゆでたじゃがいもの水分は、しっかり飛ばしましょう。油の中で崩壊するのを防げます。
- 油の温度が低すぎたり入れすぎると、パンクします。
一度に揚げる量を加減しましょう。
- 衣を付けたらすぐ揚げましょう。

自動で焼く

メニュー選択と加熱時間の目安

♥ マークはレシピを掲載しています。
※ [緑色の網かけ] は、各自動調理のメニューの基準となる魚です。

メニュー	魚の種類		加熱時間の目安				
			調理例	焼き加減	数	目安時間	1尾(切)あたりの大きさ
姿　焼	生　魚	さんま あ　じ	さんまの塩焼き ♥51ページ	中	1～4尾	約12～14分	長さ約28cm 約150g
切　身	切　身	甘塩鮭 さ　ば	鮭の塩焼き	中	1～4切	約10～12分	長さ約16cm 約80g
	ひもの	あじの開き さんまの開き	あじの開き	中	1～2枚	約10～12分	長さ約22cm 約90g
つけ焼	しょうゆ漬け みそ漬け	ぶ　り 鯛	ぶりのつけ焼き ♥51ページ	中	1～4切	約11～12分	長さ約10cm 約75g

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

- 脂がよくのっている魚。
- 塩焼き・一塩ものなど塩分濃度が高いもの。
- つけ焼きでたれがたくさんついているもの・つける時間が長いもの・味の濃いもの。
- 小さめのもの・薄いもの。
- よく乾燥したもの。

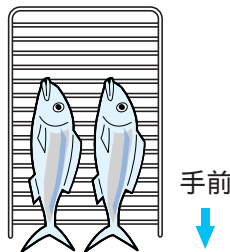
焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚。
- 皮が銀色っぽく光沢のあるもの。
- 厚みのある魚の裏面。

焼きかたのポイント

姿焼をするときは

- 魚の尾やひれなど薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

手前

切身を焼くときは

- 青背の魚は背の部分を焼き網の中央に寄せて焼く。

つけ焼をするときは

- 皮を網の外側に向けて焼く。
- 焦げやすいので、たれやみそは拭き取ってから焼く。

- 焦げめの付き具合は、季節・鮮度・魚の種類や大きさ・脂ののり具合・魚の温度・塩のふり加減によって違います。お好みにより、調節キーで焼き加減を調節してください。
- 焼きが足りなかったときは、様子を見ながら焼き足してください。27ページ
- あじなどは、焼き色が付きにくいので、調理する約20～30分前に塩をふっておきます。
- 冷凍してある魚は、完全に解凍してから焼いてください。

さんまの塩焼き

材料(4人分)

生さんま …………………………………… 4尾

作りかた

1 さんまの下処理をする
さんまはエラを手でつまみ出し、包丁でなでるようにしてウロコを引いてさっと洗い、両面から均一に塩をする。

2 焼く
受け皿に水を入れ、焼き網にさんまをのせて、ロースターに入れ、「**自動・姿焼・中**」で焼く。

ぶりのつけ焼き

材料(4人分)

ぶり………………………… 4切れ(1切れ75g)
しょうゆ ……………………………… 大さじ4
みりん………………………………… 大さじ3
酒 ……………………………………… 大さじ1
砂糖 ………………………………… 大さじ2

作りかた

1 下味をつける
ビニール袋にすべての調味料とぶりを入れ、空気を抜いて袋の口を結ぶ。
途中2〜3回上下を返しながら、20分つけ込む。

2 焼く
受け皿に水を入れ、焼き網にぶりをのせて、ロースターに入れ、「**自動・つけ焼・中**」で焼く。

ご注意
- オイルガードは、必ず取り付けてお使いください。
- 受け皿に、必ずコップ1杯の水(約200mL)を入れて調理してください。

手動で焼く

メニュー選択と加熱時間の目安

♥マークはレシピを掲載しています。

メニュー	調理例	火力	数	目安時間	1尾(切・本)あたりの大きさ
両　面	焼きなす ♥53ページ	強	1～3本	約15～20分	直径　4cm
	鶏もも塩焼き 身が厚い部分は切り開き、フォークで皮に穴を開けておく。	強～中	1～2枚	約15～20分	皮つき骨なし 250g
	さんまのみりん干し	弱	1～2枚	約6～8分	
上　面	鶏つけ焼き 身が厚い部分は切り開き、フォークで皮に穴を開けておく。	強	1～2枚	約22～25分	皮つき骨なし 250g
	焼きいも ♥53ページ	中	1～3本	約30～40分	直径　4cm

焼き色について

焼き色が付きやすいもの

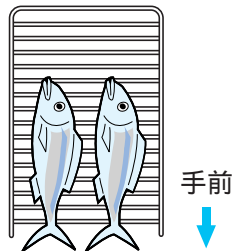
- 脂がよくのっている魚。
- 塩焼き・一塩ものなど塩分濃度が高いもの。
- つけ焼きでたれがたくさんついているもの・つける時間が長いもの・味の濃いもの。
- 小さめのもの・薄いもの。
- よく乾燥したもの。

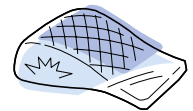
焼き色が付きにくいもの

- 水分の多い魚。
- 皮が銀色っぽく光沢のあるもの。
- 厚みのある魚の裏面。

焼きかたのポイント

姿焼をするときは

- 魚の尾やひれなど薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に寄せて焼く。

切身を焼くときは

- 青背の魚は背の部分を焼き網の中央に寄せて焼く。

つけ焼をするときは

- 皮を網の外側に向けて焼く。
- 焦げやすいので、たれやみそは拭き取ってから焼く。

- 調理物の種類・大きさ・数量によって時間は異なります。様子を見ながら焼いてください。
- 焦げめの付き具合は、季節・鮮度・魚の種類や大きさ・脂ののり具合・魚の温度・塩のふり加減によって違います。お好みにより、焼き加減を調節してください。
- あじなどは、焼き色が付きにくいので、調理する約20～30分前に塩をふっておきます。
- 加熱すると、そる調理物は切り目を入れたり、串に刺してください。
- 調理物の高さや直径は4cmまでにしてください。
- 冷凍してある魚は、完全に解凍してから焼いてください。
- 油や汁が多く出る調理物は、「両面」焼きでおこなうと、油煙が多く出ることがありますので、その場合は「上面」焼きをおすすめします。

焼きなす

材料(4人分)

なす ……………………中 3本(直径4cmまで)
しょうが…………………………………… 1かけ
削りかつお…………………………………… 適宜

土佐じょうゆ
・削りかつお ………………………… ¼カップ
・しょうゆ……………………………… ¼カップ
・みりん………………………………… 大さじ1
・酒 …………………………………… 大さじ1

焼き上がりの目安は、押してみて軟らかければ、中まで火が通っています。
焼きかたが足りないと、皮がきれいにむけません。

作りかた

1 下処理をする
① なすは洗って水気を拭き、がくのまわりに切り目を入れ、余分ながくを取り除き、竹串などで表面に数カ所穴をあけます。(へたは付けたまま)

2 焼く
① 受け皿に水を入れ、焼き網になすをのせてロースターに入れ、「**手動･両面･強**」で、皮一面を焦がすように約15〜20分焼く。

3 水にとり皮をむく
① 水にとり、へたのほうから手早く皮をむく。
② へたを切り落とし、縦に5〜6つに手でさき、5cmほどの長さに切る。

4 土佐じょうゆを作り、盛り付ける
① 土佐じょうゆの材料をなべに入れて、火力「**3〜5**」で煮立て、こす。
② しょうがは皮をむいて、すりおろす。
③ 器になすを盛り、土佐じょうゆをかける。
削りかつおをたっぷりかけ、しょうがを添える。

焼きいも

材料

さつまいも ……………… 3本(直径4cmまで)

タイマーを使うと便利です。

作りかた

1 さつまいもは洗って水気を拭く。

2 焼く
受け皿に水を入れ、焼き網にさつまいもをのせてロースターに入れ、「**手動・上面焼・中**」で15〜20分焼く。
裏返してさらに15〜20分焼く。
(すぐに取り出さずに、ロースター庫内に10〜20分放置しておくとさらに甘味が増し、おいしくなります。)

ご注意
- オイルガードは、必ず取り付けてお使いください。
- 受け皿に、必ずコップ1杯の水(約200mL)を入れて調理してください。

保証とアフターサービス

修理を依頼されるときは 出張修理

1 「故障かな?」(36〜39 ページ) を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜くかブレーカーを「切」にしてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- 品名:IHクッキングヒーター
- 形名:(ロースター扉、左上に記載の形名)
- お買いあげ日(年月日)
- 故障の状態 (具体的に)
- ご住所(付近の目印も合わせてお知らせください)
- お名前
- 電話番号
- ご訪問希望日

- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
- **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**
  保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
  ※一般家庭以外(たとえば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷などは有料です。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、IHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打切後、6年保有しております。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

便利メモ

お客様へ・・・
お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　)　　ー

長期ご使用の場合は商品の点検を!

こんな症状はありませんか?

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- トッププレートにひびが入っている。
- 異常な臭いがしたり、煙が出る。
- 運転中に異常な音がする。
- 冷却ファンが回らない。
- その他の異常や故障がある。

故障や事故の防止のため、使用を中止し電源プラグをコンセントから抜くか、ブレーカーを「切」にして、必ず販売店にご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は販売店に、ご相談ください。

- 左記症状がなくても、お買いあげ後 5年程度たちましたら、安全のためや能力低下を防ぐため、点検をおすすめします。点検費用については販売店にご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについての「ご相談」ならびに「ご依頼」は、
お買いあげの販売店へご連絡ください。

転居や贈答品などで、保証書記載の販売店にご相談できない場合は、下記窓口にご相談ください。

- ●製品の故障や部品のご購入に関するご相談は…… **修理相談センター** へ
- ●製品のお取扱い方法、その他ご不明な点は……… **お客様相談センター** へ

修理相談センター

●**修理相談センター**（沖縄・奄美地区を除く）

■受付時間　＊365日　24時間

フリーダイヤル

0120-525-365

※携帯・PHSからもご利用になれます。

●**FAX**を送信される場合は…………………… （ＦＡＸ）　0120-61-4649

●**沖縄・奄美地区**については、下表の「那覇サービスセンター」にご連絡ください。

◎ **「持込修理」**および**「部品購入」**のご相談 は、上記**「修理相談センター」**のほか、
下記地区別窓口にても承っております。

■受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）
〔ただし、沖縄・奄美地区〕は…＊月曜～金曜：午前9時～午後5時30分（祝日など弊社休日を除く）

担当地区	拠点名	電話番号	郵便番号	所在地
北海道地区	札　幌 サービスセンター	011-641-4685	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北地区	仙　台 サービスセンター	022-288-9142	〒984-0002	仙台市若林区卸町東3-1-27
関東地区	さいたま サービスセンター	048-666-7987	〒331-0812	さいたま市北区宮原町2-107-2
	宇都宮 サービスセンター	028-637-1179	〒320-0833	宇都宮市不動前4-2-41
	東　京 テクニカルセンター	03-5692-7765	〒114-0013	東京都北区東田端2-13-17
	多　摩 サービスセンター	042-586-6059	〒191-0003	日野市日野台5-5-4
	千　葉 サービスセンター	047-368-4766	〒270-2231	松戸市稔台295-1
	横　浜 テクニカルセンター	045-753-4647	〒235-0036	横浜市磯子区中原1-2-23
東海地区	静　岡 サービスセンター	0543-44-5781	〒424-0067	静岡市清水鳥坂1170-1
	名古屋 サービスセンター	052-332-2623	〒454-8721	名古屋市中川区山王3-5-5
北陸地区	金　沢 サービスセンター	076-249-2434	〒921-8801	石川郡野々市町御経塚4-103
近畿地区	京　都 サービスセンター	075-672-2378	〒601-8102	京都市南区上鳥羽菅田町48
	大　阪 テクニカルセンター	06-6794-5611	〒547-8510	大阪市平野区加美南3-7-19
	阪　神 サービスセンター	06-6422-0455	〒661-0981	兵庫県尼崎市猪名寺3-2-10
中国地区	広　島 サービスセンター	082-874-8149	〒731-0113	広島市安佐南区西原2-13-4
四国地区	高　松 サービスセンター	087-823-4901	〒760-0065	高松市朝日町6-2-8
九州地区	福　岡 サービスセンター	092-572-4652	〒816-0081	福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄・奄美地区	那　覇 サービスセンター	098-861-0866	〒900-0002	那覇市曙2-10-1

お客様相談センター

0120-078-178

●フリーダイヤルがご利用いただけない場合は…

	TEL	FAX	住所
東日本相談室	043-351-1821	043-299-8280	〒261-8520 千葉県千葉市美浜区中瀬1-9-2
西日本相談室	06-6792-1582	06-6792-5993	〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72

■**受付時間　＊月曜～土曜：午前9時～午後6時　＊日曜・祝日：午前10時～午後5時**（年末年始を除く）

●FAX送信される場合は、お客様へのスムーズな対応のため、形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。
●所在地・電話番号などについては変更になることがありますので、その節はご容赦願います。　（0511）

仕　様

電　源			単相200V(50/60Hz共用)
消費電力	総消費電力		5,800W
	IHヒーター		5,500W(左右同時使用時の総消費電力) 各3,000W(10段階火力調節)
	ラジエントヒーター		1,250W(3段階火力調節)
	ロースターヒーター		1,700W(3段階火力調節) (自動調理機能付き)
大きさ	本　体	KH-BC75S KH-BC75	(約) 幅750mm×奥行569mm×高さ233mm
		KH-BC60S KH-BC60	(約) 幅600mm×奥行569mm×高さ233mm
	ロースター焼き網		(約) 幅216mm×奥行285mm 焼き網から上ヒーターまでの高さ約54mm
質　量		KH-BC75S KH-BC75	(約) 23kg
		KH-BC60S KH-BC60	(約) 22kg
コード			3.5mm² 3芯　キャブタイヤケーブル (約) 0.8m
差込プラグ			2極　接地極付　250V-30A

部品の交換・追加購入

部品名	部品番号	希望小売価格 (2005年8月現在)
焼き網	233 945 0002	1,575円 (税抜価格：1,500円)
天ぷらなべ	233 380 0002	2,625円 (税抜価格：2,500円)

お買い求め先に、
ご相談ください。

● 製品についてのお問い合わせは…

お客様相談センター

0120-078-178

フリーダイヤルがご利用いただけない場合は…

東日本相談室　TEL 043-351-1821　FAX 043-299-8280

西日本相談室　TEL 06-6792-1582　FAX 06-6792-5993

《受付時間》月曜～土曜：午前9時～午後6時　日曜・祝日：午前10時～午後5時 (年末年始を除く)

● 修理のご相談は…　55ページ記載の「お客様ご相談窓口のご案内」をご参照ください。

● シャープホームページ　http://www.sharp.co.jp/

シャープ株式会社

本　　　　　　社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号

電化システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

● この取扱説明書は、環境にやさしい再生紙
および、大豆油インキを使用しています。

TINSJA022HRRZ　06AO ②